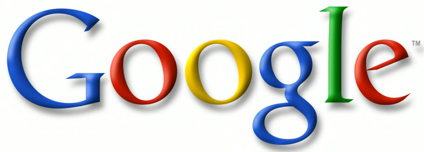


This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

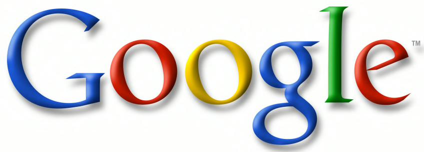
Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

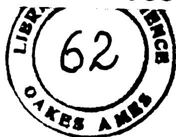
Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

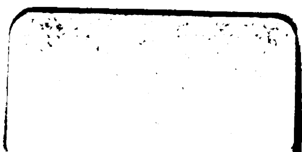
Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`


3 2044 106 385 057

OAKES AMES
62



MAR - 8 1927

35

HISTOIRE NATURELLE

DU THÉ DE LA CHINE,

De ses différentes espèces, de sa récolte, de ses préparations, de sa culture en Europe, de l'usage qu'on en fait, comme boisson, chez différens peuples, principalement en Angleterre, de ses bons et mauvais effets, et de ses propriétés en médecine, dans les cas d'indigestion et de transpiration supprimée ;

A laquelle on a joint un Mémoire sur le Thé du Paraguay, de Labrador, des Isles, du Cap, du Mexique, d'Oswego, de la Martinique, du Japon, et des Notices sur différentes plantes de l'Europe, propres à remplacer le vrai Thé ; suivie d'une Notice sur le Cachou, le Ginseng et l'Huile de Cajeput.

[Pierre Joseph]

Par ~~J. P.~~ BUC'HOZ, Médecin.

A PARIS,

Chez la Dame Buc'hoz, épouse de l'Auteur, rue de l'Ecole de Médecine, n.° 20.

1806.



A L'HUMANITÉ SOUFFRANTE;

et aux moyens de remédier à ses maladies par le seul usage des végétaux.

Liste des maladies dont on a publié la cure dans les Traitemens efficaces, *etc. dans les* Guérisons expérimentées, *etc. dans la* Méthode pour traiter, *etc. et dans les* Moyens de rendre, *etc. et dont cet Opuscule fait partie.*

1°. Les convulsions et autres affections vaporeuses.
2°. Le scorbut.
3°. Les maladies vénériennes.
4°. La rage.
5°. La manie.
6°. L'hydropisie.
7°. La gale.
8°. Les açores, ou croûtes laiteuses.
9°. Les vers, même le solitaire.
10°. La colique néphrétique, la gravelle et le calcul.
11°. Les dartres et autres affections de cette nature.
12°. Le cancer, le charbon et la gangrène.
13°. Les ulcères cancéreux.
14°. L'épanchement de lait.
15°. La phtysie pulmomaire.
16°. L'asthme.
17°. Les maladies de matrice.
18°. L'incontinence d'urine.
19°. Les plaies, ulcères et autres blessures.
20°. La stérilité.
21°. L'épuisement des forces.
22°. Les convulsions, l'épilepsie et même le tetanos.
23°. La pleurésie.
24°. Le marasme et la fièvre mésentérique.
25°. Les rhumatismes et la goutte.
26°. La jaunisse.
27°. Les hémorrhagies.
28°. Les écrouelles.
29°. La brûlure.
30°. La dyssenterie, par la brucée.

AVIS.

Le Thé est une substance végétale qui nous vient de la Chine, on l'emploie communément comme boisson; il purifie d'une manière surprenante les mauvaises eaux, aussi en fait-on usage dans les pays où l'eau se trouve désagréable à boire. Nous donnons ici les différentes préparations de cette substance pour l'usage alimentaire; mais nous ne nous en tenons pas là, nous exposons aussi ses propriétés pour la médecine : rien n'est meilleur que cette boisson dans les cas d'indigestion et de transpiration supprimée. La nation Anglaise s'en sert par préference à toute autre boisson, mais l'abus qu'elle en fait lui devient souvent pernicieux. En France, on en use plus modérément, et ce n'est guères que dans les maladies indiquées ci-dessus où on en fait usage. Toutes les nations ont voulu avoir leurs Thés particuliers. Les habitans du Paraguay, du Japon, du Cap, de l'Amérique, du Mexique prétendent donc avoir aussi leurs Thés : dans plusieurs endroits de l'Europe nous avons encore des plantes qui peuvent le remplacer, et même avec plus d'avantage. Nous faisons connaître ici ces différentes sortes de Thés et de plantes, et en entrant dans ces détails, nous pouvons nous flatter que nous donnons ici un Traité complet sur le Thé. Cet Opuscule est le quatorzième de ceux que nous publions sur le règne végétal, et le cinquième de ceux concernant les maladies. Le sixième sera destiné à des plantes qui, toute suspectes et vénéneuses qu'elles soient, ne laissent pas de produire de grands effets dans la cure des maladies, pourvu qu'on les emploie avec précaution et avec toute la circonspection possible, telles que la belladone, le phytolaca, l'ellébore, la digitale, le toxicodendron, l'agaric délicieux, l'agaric à mouches, l'if, et différentes autres plantes vénéneuses, dont Storck nous a fait connaître les propriétés, et pour lesquelles nous réservons un Opuscule en son entier.

Outre les pièces fugitives que nous ne cessons de temps en temps de publier sur le règne végétal, nous n'en répandrons pas moins sur les autres règnes : nous commencerons le premier Opuscule sur le règne animal, par la guérison des fractures des chevaux. Deux choses nous ont toujours fait peine ; la première, la facilité avec laquelle les chirurgiens coupent les membres sans employer auparavant des moyens pour y obvier. Dans notre *Méthode pour traiter*, nous avons proposé une eau vulnéraire, laquelle, si on en faisait usage, empêcherait beaucoup d'amputations ; la deuxième, c'est l'inhumanité qu'exercent les vétérinaires envers les chevaux qui ont les jambes fracturées ; ils les tuent impitoyablement, quand bien même ils seraient d'un très-haut prix, sans chercher les moyens d'y remédier. Dans la Dissertation que nous annonçons, nous tâcherons de parer à cet inconvénient, en leur indiquant une méthode expérimentée pour parvenir à la guérison de ces précieux animaux. En annonçant de nouvelles pièces fugitives sur le règne animal, nous en séparerons l'homme, c'est le chef des animaux ; il mérite bien qu'on s'occupe par préférence de son individu ; aussi publierons-nous des Opuscules à son sujet ; dans le premier que nous ferons paraître, nous démontrerons de quelle utilité est la musique pour l'homme, non-seulement dans son état de santé, mais encore dans celui de maladie. Les modifications de la musique agissent merveilleusement sur l'ame, et elles excitent en elle toutes sortes de passions, en commençant par la plus tendre jusqu'à la plus féroce. Un bon musicien a un empire supérieur sur nous, et il peut par ses différens accens ranimer en nous toutes les passions imaginables, et faire du même homme un homme triste ou joyeux, compâtissant ou colérique. Le premier Opuscule que nous publierons sur le règne minéral, concernera l'aimant ; nous démontrerons sa grande utilité dans la médecine humaine.

DISSERTATION

SUR LE THÉ,

Sa récolte, et les bons et mauvais effets de son infusion.

Le caractère générique du Thé, suivant le célèbre Linné, est d'avoir le périanthe du calice à cinq ou six folioles, très-petit, plane; les folioles sont rondes, obtuses, persistantes; les pétales sont au nombre de six, ronds, concaves, égaux, grands; les filamens des étamines sont nombreux, au nombre ou environ de 200, en forme de filets, plus courts que la corolle; les anthères sont simples; le germe du pistil est à globule, aux trois côtés; le style est en forme d'alène, de la longueur des étamines; le stigmate est triple; le péricarpe est une capsule composée de trois globes, à trois loges, s'ouvrant en trois par le sommet; les semences sont solitaires, globuleuses, anguleuses par l'intérieur.

Linné en distingue deux espèces, le Thé bhout et le Thé verd. Le Thé bhout est connu en botanique sous le nom de *Thea bohca, Thea floribus sexapetalis. Linn. Syst. Plant. edit. Reich. tom.* 2. *p.* 589. Les feuilles de cette espèce sont elliptiques, alternes, consistantes, lisses, un peu obtuses, découpées obtusement à dents de scie, ayant leurs pétioles courts, cylindriques en dessus, bossus; on ne remarque aucune stipule.

La deuxième espèce est le Thé verd; *Thea viridis, Thea floribus enneapetalis. Linn. Syst. plant. edit. Reich. t.* 2. *p.* 589. *Murray, Syst. veg. edit. XIV. p.* 499. Les feuilles de cette espèce sont plus longues, tandis que celles de l'espèce précédente sont plus

courtes ; les fleurs ont cinq pétales ; les styles sont au nombre de trois, conglutinés, sans être simples. Ces deux espèces croissent dans la Chine et au Japon, et sont représentées dans notre *grande collection d'Histoire naturelle, part. des planch.*

Nous allons actuellement rapporter la description qu'en donne le docteur Coakley Lettsom, dans la Dissertation qu'il a publiée sur cet arbrisseau. Il fait partie, suivant lui, de la classe treizième de Linné, qui comprend les plantes polyandriques, et de l'ordre troisième de cette classe destinée aux plantes trigyniques, quoique dans tous les ouvrages imprimés de Linné il soit placé dans l'ordre des monogyniques. Le périanthe du calice de la fleur est à cinq pièces, fort petit, plane, ayant ses segmens ronds, obtus, permanens : la corolle est à six pétales, cependant elle varie ; car on en a trouvé à trois pétales et à neuf pétales : ces pétales sont ronds, concaves, dont deux extérieurs plus petits, enveloppant la fleur avant qu'elle soit épanouie, et les quatre intérieurs grands, égaux, recourbés avant qu'ils tombent. Les filets des étamines sont nombreux, au nombre de 200, il s'en est trouvé au nombre de 280 ; ils sont attachés à la base du germe, filiformes, plus courts que la corolle ; les anthères sont en forme de cœur, à deux loges ; le germe est globuleux, triangulaire ; les styles sont ronds, au nombre de trois vers la base, en forme d'alène, recourbés, de la longueur des étamines, serrés l'un contre l'autre, et ne formant, pour ainsi dire, qu'un seul corps au centre des étamines qui les environnent, ce qui a donné lieu à l'erreur du chevalier de Linné ; mais les styles, après que les pétales et les étamines sont tombés, s'éloignent les uns des autres, s'écartent, et lorsqu'ils ont acquis une certaine longueur ils se flétrissent sur le germe ; les stigmates sont simples ; le péricarpe est une capsule formée de trois corps glanduleux réunis ensemble, à trois loges, s'ouvrant à la partie supérieure en trois di-

rections. Les semences sont solitaires, globuleuses, anguleuses à la partie intérieure; le tronc est branchu, ligneux, presque cylindrique. Les auteurs varient sur sa hauteur; Kempfer dit en avoir vu qui avaient une aune de hauteur. Les branches sont alternes, placées sans ordre régulier, un peu roides, tirant sur le cendré, rougeâtres au sommet; les pédunculės des fleurs sortent des aisselles des feuilles, sont alternes, solitaires, courbés, à une fleur, augmentant en grosseur vers leurs extrémités, n'ayant qu'un seul stile en forme d'alène, presque perpendiculaire. Il est à observer que les boutons à fleur naissent droits, qu'ils s'inclinent ensuite jusqu'au moment de la fleuraison, où la fleur redevient pour lors droite; les fleurs passées, les boutons reprennent l'inclinaison qu'ils avaient avant la fleuraison. Les feuilles sont alternes, elliptiques, découpées obtusément à dents de scie, ayant leurs bords recourbés entre les dents, échancrées à la pointe, très-entières à la base, glabres, luisantes, à bulles, veineuses en dessus, consistantes, pétiolées, à pétioles très-courts et cylindriques en dessous, bossues ou voûtées et planes, cannelées en dessous. Lettsom prétend que cet arbrisseau n'a qu'une seule espèce, et que la différence du Thé verd et du Thé bhout dépend de la nature du sol, de la culture et de la manière de sécher les feuilles. On a même observé que l'arbrisseau du Thé verd planté dans le pays où était le Thé bhout, a produit le Thé bhout, *et vice versâ*. M. Fougeroux de Bondaroy pense différemment sur les espèces de Thé, et admet plusieurs espèces dans sa Dissertation, qui sans contredit ne sont que des variétés.

Quoique la plante du Thé vienne en Chine et au Japon, cependant en général on n'importe en Europe que le Thé de la Chine; les seuls Hollandais vont au Japon, et on sait qu'ils ne nous en apportent que très-peu. Il n'y a pas plus de 130 ans que nous connaissons cette substance en

France; ce sont es mêmes Hollandais qui les premiers ont commencé à s'en servir, et qui en ont répandu l'usage dans l'Europe. Nous ignorons quel fut le premier qui engagea les naturels de ces contrées à se servir du Thé infusé; mais il est vraisemblable que leur première intention fut de corriger l'eau, qu'on dit être saumâche et de mauvais goût dans plusieurs endroits de ces climats. Le docteur Kalm nous donne une preuve authentique des bons effets du Thé en pareilles circonstances, dans son dernier voyage de l'Amérique. Le Thé, dit-il, a différens degrés d'estime chez les différentes nations, et je pense que nous nous porterions aussi bien, et que nos bourses en seraient beaucoup mieux, si nous n'avions ni Thé, ni café; cependant, ajoute-t-il, je dois être impartial, et je ne puis me dispenser de dire, à la louange du Thé, que s'il nous est utile, il doit l'être certainement pendant l'été, dans des voyages comme le mien, au travers d'un pays désert, où l'on ne peut porter ni cidre, ni autres liqueurs, et où en général l'eau n'est pas potable, en ce qu'elle est infectée d'insectes. En pareil cas elle paraît fort agréable, quand elle a bouilli, et qu'on la boit avec du Thé qu'on y a infusé. Je ne puis assez vanter le goût délicat qu'elle acquiert étant ainsi préparée; elle ranime au-delà de toute espérance un voyageur épuisé; je l'ai éprouvé moi-même, ainsi que plusieurs personnes qui ont parcouru les forêts désertes de l'Amérique: dans les voyages fatigans, le Thé est aussi nécessaire que les vivres.

La Compagnie hollandaise des Indes orientales introduisit la première le Thé en Europe, au commencement du siècle dernier, et le lord Arlington, le lord Ossary en emportèrent de Hollande en Angleterre une quantité considérable, vers 1666. Bientôt il fut adopté par des gens d'un rang distingué, et depuis cette époque son usage est devenu universel, par degrés; et en effet, il est certain qu'avant ce temps, l'usage du Thé,

même dans les cafés publics d'Angleterre, était assez répandu; car en 1667 on y avait préposé un droit de huit deniers par gallon de cette liqueur faite et vendue dans tous les cafés. C'est un droit à-peu-près pareil que le roi d'Angleterre a voulu établir sur le Thé dont les Anglais américains faisaient grande consommation, et qui a occasionné la désunion de ces colons anglais de la mère-patrie, et les engagea à s'établir en république indépendante.

Dès 1679, Cornelius Bontehoë, médecin hollandais, publia un Traité, dans sa langue, sur le Thé, le café, le chocolat; il s'y annonça comme un vrai protecteur du Thé; il ne pense pas qu'il puisse faire tort à l'estomac, quand on en prendrait à l'excès, même jusqu'à cent et deux cents tasses par jour, ce qui est un peu exagéré. Les autres auteurs qui ont écrit sur le Thé, sont Linné, Kempfer, Bartholin, Breynius, Bocone, Bauhin, Plukenet, Bontius, Maffœurs, Trigont, Hugues de Linscot, Bernard Varen, Alexandre de Rhode, Tulpius, les auteurs des Lettres édifiantes, Olearius, Vormius, Jonquet, Simon Pauli, Nieuzofs, Kircher, le P. Lecomte, Chamberlein, Scheuchzer, le P. Labat, Mason, l'abbé Pluche, le P. Duhalde, Neuman, Chambers, Onbeck, Tissot, Valmont de Bomare, Milan, Fougeroux de Bondaroy, Lettsom et plusieurs autres.

Nous sommes principalement redevables à Kempfer, des détails certains que nous avons sur la méthode de cultiver cet arbrisseau; il l'a puisée dans le pays même, au Japon. Kempfer nous dit que cette plante n'exige aucun jardin, ni aucun terrain particulier, et qu'elle est cultivée sur la lisière des campagnes, sans aucun égard au sol: ses semences sont renfermées dans une capsule, communément au nombre de six, mais elles n'excèdent point celui de douze ou de quinze; on en plante pêle-mêle plusieurs dans un trou, à quatre ou cinq pouces de profondeur, à une certaine dis-

tance les unes des autres. Ces semences contiennent une grande quantité d'huile qui devient bientôt rance ; à peine en germe-t-il une cinquième partie, inconvénient qui nécessite à en planter plusieurs ensemble.

Dans l'espace d'environ sept ans cet arbrisseau croît à la hauteur d'un homme ; mais comme dans cet état il ne porte que peu de feuilles et qu'il croît lentement, on le rabat. Cette opération donne naissance à un si grand nombre de feuilles et de rejetons l'été suivant, que les propriétaires sont abondamment dédommagés de ce sacrifice ; quelques-uns diffèrent à le rabattre jusqu'à ce qu'il soit parvenu à la dixième année.

D'après les connaissances qu'on peut tirer des auteurs et des voyageurs les plus estimés, on cultive et on prépare cet arbrisseau en Chine de la même manière qu'au Japon ; mais comme les Chinois exportent une quantité considérable de Thé, ils en plantent des champs entiers, soit pour fournir les marchés étrangers, soit pour leur propre consommation ; la province de Fokien est la principale, qui fournisse l'empire de la Chine et l'Europe de cette denrée.

Cet arbrisseau se plaît particulièrement dans les vallées, sur les collines et sur les rivières, où il jouit de l'exposition du soleil du midi, quoiqu'il supporte des variations considérables de chaud et de froid, quoiqu'il fleurisse au nord de Pékin, qui est presque dans la même latitude de Rome, aussi bien qu'à Canton.

On avait tenté anciennement de multiplier l'arbre du Thé par des graines tirées de la Chine ou du Japon ; mais, faute de précautions sans doute, ces graines nous sont parvenues toujours rances et hors d'état de lever ; cependant on ne peut pas penser que les habitans de ces contrées, jaloux de cette possession, ne laissent sortir les semences qu'après les avoir fait sécher, et s'être assurés qu'elles ne germeront pas, puisqu'ayant essayé depuis quel-

ques années, de mettre dans le sable les graines aussitôt qu'elles ont été recueillies, et les ayant fait germer pendant la traversée, cet expédient a très-bien réussi. Linné a reçu de la Chine, en 1763, des semences de Thé, qui ont très-bien poussé.

Les Anglais, qui s'occupent vivement de cet objet, ayant adopté ces moyens, tirent aujourd'hui de Chine, des pieds et des semences de Thé, et ils réussissent à multiplier cette plante chez eux. Ce qui leur a le mieux réussi, a été de mettre les graines dans du sable humide contenu dans une caisse, que l'on a soin d'arroser pendant la traversée. Ils apportent également de Chine, de jeunes pieds de Thé, qu'ils conservent dans la terre humide; mais les semences leur ont paru jusqu'ici plus propres à seconder leur entreprise, et à multiplier cet arbre précieux. On peut donc croire avec raison qu'il eût été facile, en employant ces précautions, de transporter plutôt cet arbre en Europe. Cet arbrisseau, que les Anglais mettent en espalier, commence à permettre qu'on en fasse des marcottes, et parconséquent à devenir plus commun. Feu M. le chevalier Janssen, connu par son zèle pour enrichir la France de nouvelles plantes, en a tiré un pied d'Angleterre, et après lui plusieurs seigneurs français. Cet arbrisseau a fleuri à Paris au Jardin des Plantes, et chez plusieurs seigneurs; on l'a voulu multiplier en Provence et en Corse, mais il n'y a pas réussi.

Voyons actuellement comment se fait la récolte des feuilles de Thé; lors de la saison propre à leur cueillette, on loue des ouvriers qui, accoutumés à ce travail qui leur fournit des moyens de subsister, sont très-habiles et très-prompts à remplir cette tâche; ils ne les arrachent que par poignées, mais une à une, en observant de grandes précautions.

Quelque minutieux que ce travail puisse paraître, ils en ramassent depuis quatre jusqu'à dix ou quinze

livres par jour. Kempfer détaille les différentes époques où on cueille ordinairement les feuilles : la première commence au midi de la nouvelle lune qui prend en l'équinoxe du printemps, formant le premier mois de l'année Japonaise, et tombe vers la fin de notre mois de février, ou le commencement de mars. Les feuilles ramassées dans ce temps sont appelées *fiski Tsjaa*, ou *Thé en poudre*, parce-qu'on les pulvérise et qu'on les met tremper dans l'eau chaude. Ces feuilles jeunes et tendres, n'ont que quelques jours de pousse quand on les cueille, et, eu égard à leur rareté ou leur prix, elles sont réservées pour les princes et les gens riches ; cette espèce s'appelle *Thé impérial*.

On appelle aussi un Thé de même nature, *udsi Tsjaa*, ou *Kacke Saski*, des lieux particuliers où il croît ; les soins particuliers et les attentions scrupuleuses qu'on observe pour cueillir les feuilles du Thé dans ces lieux, méritent bien qu'on en fasse mention.

Udsi est une petite ville du Japon, sur le bord de la mer, et qui n'est pas fort éloignée de Mécao : dans le district de cette petite ville se voit une montagne agréable, qui porte le même nom ; elle passe pour jouir du terrain et du climat le plus favorable à la culture du Thé, aussi est-elle enfermée de haies et environnée d'un fossé fort large pour sa plus grande sûreté. Ces arbrisseaux forment sur cette montagne un plan régulier, espacé par des allées ; il y a des personnes préposées pour veiller, et garantir les feuilles de la poussière et de toute injure de l'air. Les ouvriers qui doivent en cueillir les feuilles, quelques semaines avant de commencer cette besogne, s'abstiennent de toute nourriture grossière, et de tout ce qui pourrait porter aux feuilles le plus léger dommage; ils les cueillent avec l'attention la plus exacte et avec des gants fins. On prépare cette espèce de *Thé impérial*, ou de *fleur de Thé*, et il est escorté par le surintendant des travaux de cette montagne, avec une forte

garde et un nombreux cortége, jusqu'à la cour de l'empereur, pour l'usage de la famille impériale.

La deuxième cueillette se fait dans le deuxième mois des Japonais, vers la fin du mois de mars ou au commencement du mois d'avril. Quelques-unes des feuilles, à cette époque, ont atteint leur perfection, d'autres ne sont pas encore arrivées à leur entière croissance; mais cependant on les cueille toutes indifféremment, et après on les trie et assortit en différentes classes, suivant leur âge, leurs proportions et leur bonté. On sépare avec un soin particulier les plus jeunes, et on les vend souvent pour la première cueillette, ou pour le *Thé impérial*. Le Thé cueilli dans ce temps s'appelle *Thea sjaa*, ou *Thé chinois*, parcequ'on en fait une infusion et qu'on le prend à la manière chinoise. Il est partagé par les négocians et marchands de Thé, en quatre sortes, qu'ils distinguent par autant de dénominations.

La troisième et dernière cueillette se fait au troisième mois des Japonais, lequel tombe aux environs de notre mois de juin, lorsque les feuilles sont fort touffues et qu'elles sont parvenues à une entière croissance; cette espèce de Thé, appelée *Bontajaa*, est la plus grossière et est réservée pour le peuple.

Quelques-uns se renferment dans deux cueillettes par an; la première et la seconde correspondent à la deuxième et à la troisième dont nous avons parlé; d'autres n'ont qu'une cueillette générale, qu'ils font aussi dans le même temps que se fait la troisième et dernière dont il a été question; cependant ils forment différens assortimens de ces feuilles.

Nous avons observé que cet arbrisseau croît fréquemment sur les revers des montagnes et sur des lieux escarpés, où il est communément dangereux et quelquefois impraticable de cueillir les feuilles, qui sont souvent le Thé le plus précieux. Les Chinois emploient en quelques endroits un

moyen singulier pour surmonter ces difficultés. Les endroits escarpés sont habités par une espèce de singe; ils agacent, ils irritent ces animaux; pour se venger, les singes brisent les branches; on rassemble ces branches et on en cueille les feuilles. Quelques peintures chinoises, qui représentent les procédés de cueillir et préparer le Thé, semblent donner une idée de cette méthode ingénieuse de parvenir à le cueillir dans des lieux si difficiles à aborder; et depuis on a appris d'un capitaine fort curieux et homme de mérite, qui a été fort long-temps au service de la Compagnie, et qui a voyagé souvent à la Chine, que cette manœuvre est un fait avéré.

Les Chinois cueillent le Thé dans une certaine saison; nous ne sommes pas bien informés si c'est dans le même temps qu'au Japon; mais il est probable que la moisson du Thé se rapporte aux mêmes époques, en ce que ces peuples ont entr'eux une fréquente correspondance, et qu'ils ont un commerce considérable ouvert les uns avec les autres.

Il y a des bâtimens publics, des cabarets à Thé pour le préparer; toute personne qui n'a pas la commodité convenable, ou qui manque de l'intelligence nécessaire à cette opération, peut y porter les feuilles à mesure qu'elles sèchent. Ces bâtimens contiennent depuis cinq jusqu'à dix ou vingt petits fourneaux, hauts d'environ trois pieds; chacun d'eux porte une platine de fer large et plate, ronde ou quarrée, attachée sur le côté qui est au-dessus de la bouche du fourneau, ce qui garantit tout-à-fait l'ouvrier de la chaleur du fourneau, et empêche les feuilles de tomber. Des ouvriers assis autour d'une table longue et basse, couverte de nattes sur lesquelles on met les feuilles, sont occupés à les rouler. La platine de fer est échauffée jusqu'à un certain degré, par un petit feu allumé dans le fourneau qui est au-dessous; on met sur cette platine quelques livres de feuilles nouvelle-

ment cueillies. Ces feuilles fraîches et pleines de suc pétillent quand elles touchent la platine, et c'est l'affaire de l'ouvrier, de les remuer avec toute la vivacité possible, et avec les mains nues, jusqu'à ce qu'elles deviennent si chaudes qu'il ne puisse pas aisément en supporter la chaleur : alors ils enlèvent les feuilles avec une sorte de pelle qui ressemble à un éventail, et les versent sur des nattes. Ceux destinés à les mêler en prennent une petite quantité à-la-fois, les roulent dans leurs mains, et dans la même direction, tandis que d'autres les éventent continuellement, afin qu'elles puissent se refroidir le plutôt possible et conserver leur frisure plus long-temps.

Ce procédé est répété deux ou trois fois, ou plus souvent, avant qu'on mette le Thé dans les magasins, afin de faire disparaître toute l'humidité des feuilles, pour qu'elles puissent conserver plus parfaitement leur frisure; à chaque répétition on chauffe moins la platine, et cette opération s'exécute plus lentement et avec précaution; alors le Thé est trié et déposé dans les magasins, pour l'usage domestique ou l'exportation.

Comme les feuilles de *Thé Fiski* doivent être pour l'ordinaire réduites en poudre avant qu'on en fasse usage, elles doivent être rôties à un plus grand degré de sécheresse. Quelques-unes de ces feuilles étant cueillies fort jeunes, tendres et petites, on les plonge pour lors dans l'eau chaude, on les en ôte sur-le-champ, et on les fait sécher sans les rouler.

Les gens de campagne n'y font pas tant de façon; ils préparent leurs feuilles dans des vases de terre. Cette opération toute simple répond à toutes les autres indications, leur occasionne moins d'embarras, moins de dépense, et leur facilite le moyen de vendre à meilleur marché.

Enfin pour compléter l'opération, après que le Thé a été gardé quelques mois, on le tire des vases où on l'avait renfermé, et on le sèche une se-

conde fois sur un feu doux, afin qu'il soit dépouillé de toute l'humidité qui pourrait encore s'y trouver, ou qu'il aurait pu contracter depuis la première opération.

Le Thé commun est contenu dans des pots de fer dont l'ouverture est étroite; mais la meilleure espèce de Thé, celui dont fait usage l'empereur et les grands de l'empire, est renfermé dans des vases de porcelaine ou de la Chine. Le *Bontjaa*, ou le Thé le plus grossier, est mis par les gens de la campagne, dans des corbeilles de paille faites en forme de barils, qu'ils placent sous les toits de leurs maisons, près de l'ouverture où la fumée s'échappe, et s'imaginent que le Thé n'en souffre aucun dommage.

Tel est le précis du détail que nous devons à Kempfer, sur la méthode qu'emploient les Japonais pour cueillir et préparer leur Thé.

Dans les relations de la Chine, les auteurs ont parlé fort légèrement et de sa culture et de sa préparation. Le père le Comte, dans ses nouveaux Mémoires sur l'état présent de la Chine, observe que pour avoir de bon Thé on doit cueillir les feuilles encore petites, tendres et pleines de sève. Communément les Chinois commencent à les cueillir en mars ou avril, suivant que la saison est plus ou moins avancée; ensuite ils les exposent à la vapeur de l'eau bouillante, pour les amollir, et dès qu'elles ont subi cette préparation, ils les étendent sur des plaques de cuivre mises sur le feu, qui les sèche par degrés, jusqu'à ce qu'elles brunissent et qu'elles se roulent d'elles-mêmes, de la manière que nous les voyons.

Cependant il est certain, d'après les papiers chinois qui représentent une peinture fidèle, quoique grossièrement exécutée, de tous les procédés successifs qu'ils emploient, que l'arbrisseau du Thé croît en grande partie dans les pays montagneux, sur les sommets des rochers et sur des rives escarpées, inaccessibles en plusieurs endroits,

et il semblerait, à en juger par les peines que se donnent les Chinois à former des sentiers, à établir une sorte d'échafaud et à appeler à leur secours la vengeance des singes, que ces lieux ont le privilége de fournir le Thé le plus précieux; il paraît, par les peintures, que cet arbre ne s'élève guère qu'à la hauteur de l'homme. Les ouvriers qui cueillent les feuilles ne sont jamais représentés qu'à terre; à la vérité ils font usage de bâtons crochus, mais les bâtons semblent plutôt destinés à attirer les branches à eux, quand ces arbrisseaux sont suspendus au-dessus des rivières, des ruisseaux, ou au-dessus des lieux inaccessibles, que de faire plier jusqu'à terre les têtes ou les branches de ces arbrisseaux.

Dès que les feuilles sont cueillies, ils les trient, en forment divers assortimens, et ils les préparent presque de la même manière que les Japonais le pratiquent. Ils bâtissent des poëles semblables à ceux que l'on voit dans les laboratoires de chimie ou dans les grandes cuisines, où les hommes travaillent et roulent les feuilles sur les platines mêmes. Il semble aussi qu'ils les font sécher deux fois; ils les sèchent au soleil, après les avoir étendues dans des vaisseaux de peu de fond; ils les vannent, séparent les grandes feuilles des plus petites, et les nettoient de toute la poussière qui pourrait y être répandue.

Les Chinois mettent les plus belles sortes de Thé dans des vaisseaux coniques semblables à des pains de sucre, faits de tutenaque, d'étain ou de plomb, revêtus de fines nattes de bambou, ou dans des boîtes de bois quarrées et recouvertes de plomb laminé, de feuilles sèches ou de papier; c'est de cette manière qu'il est exporté dans les pays étrangers. Le Thé commun est mis dans des pots, dont on le retire pour l'empaqueter dans des boîtes ou des caisses, aussitôt qu'il est vendu aux Européens.

On ne doit pas oublier une circonstance qui leur fait honneur; lorsque la moisson du Thé est finie,

chaque famille ne manque pas d'en témoigner sa reconnaissance à l'Etre bienfaisant de qui ils tiennent cette précieuse récolte.

On a déjà observé que lors de la cueillette des feuilles, on les trie et on en compose différens assortimens, et que les soins qu'on apporte à la préparation les multiplient; par ce moyen on peut en augmenter considérablement les variétés; en général, nous ne connaissons que trois sortes de Thé verd et cinq de Thé bhout.

Les Thés de la première sorte sont, 1°. l'*Impérial*, ou *Fleur de Thé*, avec des feuilles larges, déliées, d'un verd gai, d'une odeur faible, délicate; 2°. l'*Hy-tiann*, ou *Hi-toong*, que nous connaissons par le nom de *Thé Hyson*, ainsi appelé d'un marchand des Indes orientales, lequel est le premier qui l'ait apporté en Europe; ses feuilles sont étroitement roulées et petites, d'une couleur verte tirant sur le bleu; 3°. le *Thé finglo* ou *sanglo*, qui reçut son nom, comme plusieurs autres Thés, du lieu où il est cultivé.

Les Thés bhouts sont, 1°. le *Soochout*, ou *Sutchouy*; que les Chinois appellent *Saatyang*, ou *Su-tyann*; il donne une infusion de couleur verd-jaunâtre; 2°. le *Comho*, ou *Soumlo*, ainsi appelé du lieu où il est cueilli; c'est un Thé qui a un grand parfum et une odeur violette; son infusion est pâle; 3°. le *Conge*, ou *Bong-so*; il a une feuille plus large que le suivant, et l'infusion en est d'une couleur plus foncée; il ressemble au *Thé bhout* par la couleur de la feuille; 4°. le *Pecko*, ou *Pakoë*, appelé par les Chinois *Back-ho*, ou *Pack-ho*; on le connaît aux petites fleurs blanches qu'on y a mêlées; 5°. le *Bhout* commun, appelé *Moji* par les Chinois, a les feuilles d'une seule couleur.

On a aussi importé une sorte de Thé d'une forme différente du précédent, faite en gâteau ou en boules, de grosseurs différentes.

1°. Le plus gros gâteau que j'aie vu, dit Lett-

som, pèse environ deux onces; ce Thé ressemble, par l'infusion et par le goût, au *bon Thé bhout*.

2°. Une autre sorte qui est une espèce de Thé verd, qu'on appelle *Tio-ti;* il est voûté et rond, et ressemble assez à des pois.

3°. La plus petite espèce, ainsi fabriquée, est appelée *Thé poudre à canon.*

Les Chinois préparent un extrait de Thé, qu'ils débitent comme une médecine, dissout dans une grande quantité d'eau, et lui attribuent plusieurs effets merveilleux dans les fièvres et autres maladies, quand ils veulent procurer une transpiration abondante; ils fabriquent quelquefois cet extrait en petits gâteaux qui ne sont pas plus grands qu'une pièce de six sous, ou en rouleaux d'une grandeur considérable.

Nous avons déjà dit qu'il n'y a qu'une seule espèce de cet arbrisseau, qui fournisse toutes les variétés de Thés : Kempfer, qui est de cette opinion, attribue ces différences de Thé au sol, à la culture, à l'âge des feuilles, quand elles sont cueillies, et à leur préparation. Ces circonstances peuvent avoir plus ou moins d'influence particulière, quoiqu'on puisse douter qu'elles rendent compte de toutes les variétés qu'on observe dans le Thé. J'ai fait infuser, dit Lettsom, toutes les espèces de Thé verd ou de Thé bhout que j'ai pu me procurer; j'ai étendu les différentes feuilles sur du papier, pour comparer leur grandeur, leur forme, leur contexture, et pour tâcher de déterminer leur âge. J'ai trouvé que les feuilles de Thé verd étaient aussi larges que celles du Thé bhout et presque aussi fibreuses. Ces observations me firent soupçonner que la différence ne dépend pas tant de l'âge que d'autres circonstances.

Nous savons qu'en Europe, le sol, la culture et l'exposition ont une grande influence sur toutes les espèces de végétaux, la différence est souvent frappante dans la même province, et même dans le même canton; mais au Japon, et principalement

dans les cantons de la Chine, ces circonstances doivent être encore plus remarquables, puisque dans quelques endroits l'hiver y est très-froid, dans d'autres il est très-modéré, et même chaud excessivement; nous sommes persuadés que les procédés de la manipulation doivent y entrer pour beaucoup. Lettsom a séché les feuilles de quelques plantes d'Europe, suivant la méthode usitée à la Chine; elles ressemblaient si fort au Thé étranger, qu'on a vu et qu'on a bu, sans aucune espèce de soupçon, l'infusion faite avec ces mêmes feuilles. Dans ces préparations, les feuilles ont conservé une frisure parfaite et un beau verd, semblable au meilleur Thé verd; et d'autres, préparées dans le même temps, ressemblaient plus au Thé bhout. Cependant il ne faudrait pas trop s'attacher aux résultats de quelques expériences, ni interdire des recherches ultérieures sur un sujet qui peut, dans la suite des temps, devenir un objet d'un intérêt plus immédiat.

Nous pouvons toujours essayer de découvrir si on n'emploie pas quelque artifice sur le Thé avant son exportation en Europe, à l'effet de produire cette différence de couleur et de parfum, particuliers à quelques espèces; on a trouvé représentés, dans une suite de papiers chinois, les procédés de la préparation du Thé, et entr'autres les figures de plusieurs personnes occupées vraisemblablement à trier les différentes sortes de Thé, à les sécher au soleil, et environnées de plusieurs vaisseaux remplis d'une substance fort blanche, et en grande quantité; on ne sait quel est l'usage auquel on l'applique, ni quelle est cette substance. Cependant il y a tout lieu de douter qu'on l'emploie dans la fabrication du Thé.

Quelques personnes soupçonnant que le Thé a été préparé sur une platine de cuivre, ont attribué son beau verd aux parties métalliques qui s'en détachent; mais si cette supposition a quelque fondement, l'alkali volatil mêlé avec l'infusion du

Thé

Thé, détruirait la plus légère portion du cuivre; en rendant l'infusion bleuâtre.

D'autres, avec moins de vraisemblance, ont attribué le verd du Thé à la couperose verte; mais cet ingrédient, ce vitriol factice qui n'est qu'un sel de Mars, teindrait sur-le-champ les feuilles en noir, et l'infusion du Thé serait d'une couleur pourpre-foncé. N'est-il pas plus probable qu'ils emploient pour lui donner cette couleur verte, quelque teinture extraite de quelque substance végétale?

Les Chinois ni les Japons ne font jamais usage du Thé, qu'il n'ait été auparavant conservé au moins un an, parcequ'ils prétendent que lorsqu'il est encore nouvellement cueilli, il est narcotique et trouble les sens. Les premiers versent de l'eau chaude sur le Thé, et en tirent l'infusion comme on le pratique en Europe; mais ils le boivent tel qu'il est, et sans y ajouter ni sucre ni miel.

Les Japonais réduisent le Thé en poussière fine, en en broyant les feuilles dans un petit moulin. Cette poudre est mêlée avec de l'eau chaude, en consistance d'une bouillie claire qu'ils hument à plusieurs reprises: c'est celui dont particulièrement font usage les grands et les gens riches. Il est fait et servi de la manière suivante:

On étale, devant la compagnie, les ustensiles de la table à thé, et la boîte dans laquelle est renfermé le Thé en poudre; on tire de la boîte autant de poudre qu'il en pourrait contenir sur la pointe d'un couteau; on la jette dans chaque tasse, et on la mêle et remue avec un instrument à dents, artistement fait, jusqu'à ce que la liqueur écume; on la présente pour lors à la compagnie, qui la hume à plusieurs reprises, tandis qu'elle est chaude. Suivant le P. Duhalde, cette méthode n'est pas particulière aux Japonais, mais elle est aussi d'usage dans quelques provinces de la Chine.

Les gens du peuple, qui se servent d'un Thé plus grossier, le font bouillir quelque temps dans l'eau, et font usage de cette liqueur pour leur bois-

son ordinaire. Dès le matin on remplit un chaudron d'eau; on le met sur le feu, ou bien ils ajustent une corbeille proportionnée au chaudron, qu'on a soin d'assujétir au fond du vaisseau, afin qu'on puisse puiser l'eau sans aucun embarras. Le *bont-sjaa* est le seul qu'on emploie de cette manière, parcequ'une seule infusion n'en pourrait rétablir les principes fixes et les particules résineuses.

Le Thé est la boisson ordinaire de tous les gens de travail de la Chine : on ne les voit guères représentés, à quelque travail que ce soit, qu'on ne leur apporte la théyère et les tasses, et qu'on ne les voie placées à terre à côté d'eux. Les moissonneurs, les batteurs en grange, et tous ceux qui travaillent dans les maisons ou au dehors, ne sont jamais sans cette compagnie.

L'usage de boire du Thé est devenu presque universel par toute l'Europe; ainsi tout homme peut être regardé comme juge compétent de ses effets, au moins relativement à sa santé; mais comme les tempéramens des hommes varient en raison des individus, l'infusion de cette liqueur doit produire différens effets, ce qui est la vraie source d'un si grand nombre d'opinions à ce sujet.

Ceux qui ont formé une fois un préjugé contre le Thé, laissent prendre à cette prévention un trop fort ascendant sur leur jugement, et condamnent cet usage, comme étant universellement pernicieux. Ceux qui se jettent dans l'autre extrémité, voudraient que leur expérience particulière eût l'extension d'une loi générale, et attribuent à cette infusion les vertus les plus illimitées. Cette contrariété d'opinions a particulièrement partagé les médecins, ce qui arrivera surtout toutes les fois que les préjugés et les suppositions prendront la place des expériences et des faits rapportés avec impartialité.

Cependant quelques médecins évitent de tomber dans les deux extrêmes. Sans louer le Thé, ni le décrier en général, ils en admettent l'usage, quoi-

qu'ils connaissent bien les inconvéniens qui en peuvent résulter : fixer et déterminer les bornes du bien et mal de l'espèce présente, est l'ouvrage d'un esprit éclairé et dépouillé de toute prévention. Nombre d'hommes d'âge, de constitution et de tempérament différens, en font usage pendant le cours d'une longue vie, sans s'appercevoir d'aucun mauvais effet; d'autres au contraire en éprouvent plusieurs inconvéniens.

Il est difficile de tirer des conséquences certaines des expériences faites sur cette herbe; les parties qui semblent produire ces effets opposés nous échappent, l'analyse ne nous en donne que les parties les plus grossières. Le docteur Lettsom a fait les expériences suivantes, avec l'attention la plus sérieuse; mais elles ne nous apprennent pas suffisamment en quoi consiste cette propriété agréable, relâchante et sédative, qui est, pour un si grand nombre, douée d'une vertu qui les ranime, ni pourquoi quelques-uns en éprouvent plusieurs effets désagréables; l'observation doit servir de flambeau dans cette recherche difficile, bien plus que la simple expérience.

J'ai pris, dit le docteur Lettsom, quantité égale d'une infusion d'excellent Thé verd et de Thé bhout commun, également forte; une même quantité de la liqueur qui me restait après la distillation, et d'eau simple, chacune desquelles contenues dans des vaisseaux séparés; j'ai mis deux drachmes de viande de bœuf qui avait été tué il y avait environ deux jours, le bœuf qui avait été plongé dans l'eau simple, devint putride en quarante-huit heures; mais les portions qui avaient été mises dans les deux infusions de Thé et dans le résidu de la distillation, n'annoncèrent aucun signe de putréfaction, qu'environ soixante-douze heures après.

2°. Dans les fortes infusions de toutes les espèces de Thés verds et de Thés bhouts que j'ai pu me procurer, j'ai mis égale quantité de sel de Mars, qui sur-le-champ a teint les infusions d'une couleur

pourpre foncée. Il est évident par ces deux expériences, que le Thé verd et le Thé bhout possèdent une vertu anti-septique et astringente, lorsqu'ils sont appliqués à la fibre d'un animal mort. Cependant, comme j'ai souvent observé, continue le docteur Lettsom, que l'usage du Thé, particulièrement du bon Thé verd, dont le parfum est plus volatil, produisait un relâchement remarquable sur plusieurs personnes d'un tempérament faible et délicat, je me suis déterminé à pousser plus loin mes recherches.

1°. J'ai distillé une demi-livre de meilleur Thé verd et qui avait le plus de parfum, avec de l'eau simple, et j'en ai tiré une once d'une eau très-odorante et très-claire, dépouillée d'huile, et qui après l'essai, n'a donné aucun signe de qualité astringente.

2°. Le résidu de la liqueur, après la distillation, a été évaporé jusqu'à la consistance d'extrait; il était légérement odorant, mais il avait un goût fort amer, styptique et astringent. La quantité de l'extrait pesé, a donné environ cinq onces et demie.

Pour troisième expérience, on a injecté dans la cavité de l'abdomen, ou dans le tissu cellulaire d'une grenouille, environ deux gros de l'eau odorante distillée; en vingt minutes la patte de derrière de la grenouille parut fort affectée; survint bientôt après une perte totale de mouvement et de sensibilité; l'affection du membre continua pendant quatorze heures, et l'engourdissement universel dura environ neuf heures; après quoi, l'animal recouvra par degrés sa première vigueur. On injecta de même une partie du résidu de Thé verd, mais il ne produisit aucun effet sensible.

Pour quatrième expérience, j'ai injecté quelques gouttes de l'eau distillée odorante sur les nerfs sciatiques mis à nu; j'ai de même injecté les cavités de l'abdomen d'une grenouille : dans l'espace d'une demi-heure les extrémités devinrent paralytiques

et insensibles, et environ une heure après la grenouille mourut.

J'appliquai de même le résidu de la distillation à une autre grenouille, et il n'en résulta aucun effet sédatif, ni paralysie sensible. L'extrait dissout dans l'eau et appliqué aux mêmes parties, avec les mêmes circonstances, n'eut point de suites remarquables.

2°. On peut conjecturer de ces expériences, que les parties relâchantes et sédatives du Thé, dépendent beaucoup de ses principes volatils odorans qui abondent, surtout dans le Thé verd, dont le parfum est exalté.

La pratique des Chinois ajoute une nouvelle autorité à ces expériences; ils ne font point usage de cette plante, qu'elle n'ait été gardée au moins douze mois, ayant remarqué qu'elle possédait une vertu narcotique et venimeuse.

Il y a des arbres dont l'ombre est chargée de molécules si dangereuses, qu'on ne peut s'étendre sur le gazon au pied de ces arbres, sans éprouver de violentes douleurs de tête. Sur la cime élevée de l'Hélicon, on voit un arbre dont la fleur tue un homme par la malignité de son odeur.

Quelque incertaines que puissent être les tentatives faites pour déterminer avec précision les effets du Thé, d'après les seules expériences, observons et tâchons de rassembler des faits qui puissent nous mettre en état de juger des effets qu'il produit sur la constitution humaine, et d'en tirer les conséquences les plus claires sur les degrés de salubrité, et sur les dangers qui peuvent en résulter.

Le long et constant usage du Thé, comme faisant partie de notre régime, nous fait négliger de rechercher s'il possède quelques propriétés médicinales. Nous tâcherons de le considérer sous ces rapports.

Le plus grand nombre des personnes qui jouissent d'une bonne santé, ne se trouvent point insensiblement affectées par l'usage du Thé; elles le regar-

dent comme un restaurant agréable qui les rend propres au travail, rétablit leurs forces épuisées. Il y a des exemples de gens qui en ont bu depuis l'enfance jusqu'à la vieillesse, qui ont toujours mené une vie active, sans supporter de grands travaux, qui ne se sont jamais apperçu que son constant usage leur fût nuisible, et qui n'ont jamais ressenti aucune incommodité qu'ils puissent imputer aux effets de cette liqueur.

En pareilles circonstances, ces personnes de l'un et de l'autre sexe, pour la plupart, se portaient bien, étaient agissantes et d'une constitution tempérée; quelques-unes d'une complexion moins robuste, se plaignent néanmoins d'incommodités que les partisans mêmes du Thé attribuent à cette plante. Elles se plaignent qu'après avoir bu du Thé à déjeûner, elles se sentent agitées; que leur main est moins ferme pour écrire ou pour tout exercice qui exige de la précision dans les mouvemens; cette incommodité se dissipe bientôt, il n'en reste point d'autres effets. Il s'en trouve qui n'en sont point incommodés le matin; mais s'ils en boivent après le dîner, ils éprouvent des agitations et une sorte de tremblement involontaire.

Plusieurs même ne peuvent pas en supporter une seule tasse sans tomber malades sur-le-champ, et sans éprouver un dérangement d'estomac. Il occasionne à quelques-uns des douleurs d'estomac aiguës et cruelles, suivies d'un tremblement universel; mais en général, les tempéramens délicats sont plus affectés du fréquent usage du Thé; ils sont très-souvent attaqués de douleurs d'estomac et d'entrailles, d'affections spasmodiques accompagnées d'une grande effusion d'urine pâle et liquide, d'une vive agitation des esprits animaux, et d'une disposition à être inquiétés et déconcertés par le plus léger accident.

Cependant une des circonstances particulières rend plus difficiles les recherches de certains effets du Thé; je veux dire, l'opiniâtreté de plusieurs

personnes à ne vouloir pas nous donner un détail fidèle des sensations désagréables auxquelles elles se trouvent exposées après un trop long usage du Thé, quoiqu'elles se rendent bon témoignage à elles-mêmes qu'il y aurait une extrême imprudence à en continuer l'usage, après que l'expérience les a convaincues qu'il leur était nuisible.

On ne peut pas douter qu'il ne produise l'insomnie dans quelques tempéramens, lorsqu'on en boit le soir en trop grande quantité; il n'est pas bien certain que l'eau chaude ou quelqu'autre liqueur aqueuse n'opère la même indisposition.

Il est bien avéré que le Thé vivifie, rafraîchit et inspire de la gaîté; tous ces heureux effets sembleraient prouver que le Thé renferme un principe actif pénétrant qui communique aux nerfs une vive commotion, qui même occasionne des sensations très-désagréables et des affections spasmodiques aux tempéramens susceptibles d'irritation. Dans les tempéramens moins susceptibles d'irritation, il répand dans l'ame une sensation douce et agréable, mais qui semble entraîner après elle une disposition à des tremblemens et à des agitations pénibles et inquiétantes.

Plus le Thé est parfait, plus ses effets sont sensibles; c'est peut-être pour cela, qu'indépendamment d'autres raisons qu'on pourrait alléguer, que la plus basse classe du peuple, qui ne peut acquérir que le plus commun, est moins exposée en général à ces indispositions; je dis en général, parceque, même dans cette classe, il y en a plusieurs à qui il est réellement fort nuisible. Ces sortes de gens le boivent tant qu'il donne quelque teinture, et le plus souvent très-chaud, dans l'intention de lui donner plus de parfum. La qualité et le degré de chaleur les exposent aux mêmes accidens qu'éprouvent les gens d'un rang supérieur, en buvant du Thé de la meilleure qualité.

Cependant on ne doit pas oublier que dans un grand nombre de cas, les infusions de nos plantes

indigènes, telles que les menthes, le baume, le romarin et même la valériane, donnent souvent naissance à des résultats semblables, et laissent après elles cet anéantissement, cette agitation des esprits animaux, ces flatuosités, ces anxiétés spasmodiques et autres symptômes auxquels sont sujets le peuple et la plupart des personnes dévouées à l'usage du Thé.

Le Thé de la première qualité produit des effets qui lui sont particuliers, et qui ne se rencontrent point dans toutes les autres substances que nous connaissons. Cette vérité est avouée par tous ceux qui ont observé ce qui se passe en eux, et certifiée par le compte que d'autres rendent de leur situation, après avoir bu abondamment de cette liqueur. Les meilleures espèces de Thés bhouts ne sont pas exemptes d'influences semblables; elles attaquent les nerfs, occasionnent des tremblemens, des palpitations, des agitations, pour les causes les plus indifférentes.

Je connais, dit le docteur Lettsom, des personnes des deux sexes qui sont constamment saisies de mal-aise, de grandes anxiétés et d'oppressions, toutes les fois qu'elles prennent une seule tasse de Thé, et qui néanmoins boivent souvent plusieurs tasses d'eau chaude mêlée avec du sucre et du lait, sans éprouver la plus légère incommodité.

Un médecin de mes amis reçoit régulièrement cette impression de la plus petite quantité de Thé dont il fait usage. S'il en boit avant le dîner, cette liqueur affecte son estomac d'une sensation désagréable pendant quelques heures, et lui ôte l'appétit à dîner; et quand il prend du chocolat à déjeûner, il dîne parfaitement et avec appétit, et jouit de la meilleure santé. S'il boit une seule tasse de Thé l'après-dîner, il éprouve les mêmes accidens et est privé de sommeil pendant deux ou trois heures la nuit suivante; mais est-il en société, il peut prendre une tasse d'eau chaude

avec du sucre ou du miel, sans en être aucunement incommodé.

L'opium opère sur lui presque les mêmes effets que le Thé, mais à un plus grand degré; car quand par hazard il a pris une certaine quantité de solution d'opium, elle ne lui procure aucune disposition au sommeil; mais elle excite dans l'estomac des anxiétés, un mal-aise qui ressemblent beaucoup à des nausées. Le docteur Lettsom dit avoir appris même d'un médecin estimé à Londres, qu'il a vu plusieurs exemples de crachement de sang, seulement pour avoir respiré un air chargé des parties volatiles du Thé. Ceux qui en font un grand commerce ont coutume de mélanger différentes sortes de Thés, pour flatter le goût des acheteurs. Cette opération se fait pour l'ordinaire dans les arrière-boutiques, où ils mêlent peut-être plusieurs caisses ensemble et en même temps. Ceux qui sont employés à ce travail en sont fort souvent incommodés à la longue; les uns sont subitement attaqués de crachemens de sang ou de saignemens de nez; d'autres sont tourmentés de toux violentes, qui finissent par la consomption.

Nous ne rapportons ces détails que pour prouver qu'indépendamment d'une qualité relâchante et sédative, il existe dans le Thé une substance active, pénétrante, qui ne peut qu'opérer sur plusieurs tempéramens des effets singuliers.

Un fameux marchand de Thé, après avoir examiné en un jour plus de deux cents caisses de Thé, par la simple action de le porter au nez, et cela nécessairement pour en distinguer les qualités respectives, fut saisi le lendemain de violens vertiges, de maux de tête, d'un spasme universel, de la perte de la parole et de la mémoire. Des remèdes prompts et efficaces lui rendirent la santé jusqu'à un certain degré; mais il ne fut pas guéri totalement: la parole, la mémoire lui revinrent en partie, mais il ne recouvra jamais ses premières forces; sa santé devint chancelante et il perdit ses

forces par degrés. Il fut attaqué d'une hémiplégie universelle ; il mourut enfin épuisé, après avoir perdu toute espèce de sensibilité. On peut peut-être douter que ces tristes accidens soient l'ouvrage du Thé; les exemples que nous allons rapporter pourront servir à confirmer la justesse de nos soupçons, ou bien à les détruire.

Un associé d'un marchand de Thé se plaignait fréquemment, depuis quelques semaines, de vertiges et de maux de tête, après avoir examiné et mélangé différentes sortes de Thés; les vertiges étaient quelquefois si considérables, qu'il fut nécessaire de lui donner quelqu'un pour le suivre, afin de prévenir le mal qu'il pourrait se faire, soit par une chute, soit par quelques autres accidens; on lui fit des saignées du bras très-abondantes, mais sans qu'il en résultât aucun soulagement constant; ses douleurs recommençaient lorsqu'il retournait à ses occupations ordinaires; enfin on lui conseilla de se faire électriser, les secousses furent dirigées vers la tête, le lendemain il se trouva soulagé; mais le jour d'après se termina par une triste catastrophe. Je le vis quelques heures avant sa mort; il avait perdu tout sentiment et l'usage de presque tous ses membres, et il tomba tout-à-coup en apoplexie. Il n'est pas bien certain si les émanations du Thé ou de l'électricité furent la cause de ce fatal événement; considéré sous l'un ou l'autre point de vue, ce cas mérite beaucoup d'attention.

Un jeune homme d'un tempérament délicat avait essayé plusieurs excellens remèdes pour un affaiblissement d'esprit dont il était attaqué, et qui l'avait jeté dans un état mélancolique, ce qui rendait sa situation dangereuse et inquiétante pour lui et pour ceux qui l'environnaient. Je trouvai qu'il faisait un grand usage du Thé, je lui prescrivis un autre régime; il s'y soumit, et dans la suite il recouvra insensiblement sa santé ordinaire. Quelques semaines après il reçut un pré-

sent de Thé excellent; il but pendant deux jours une quantité considérable de cette infusion : les premiers accidens reparurent, abattemens, mélancolie, perte de mémoire, tremblemens, agitations, inquiétudes, ébranlemens de nerfs; je le vis une seconde fois et j'attribuai son état au Thé qu'il avait bu; depuis cette époque, il s'est interdit cette liqueur, et il jouit actuellement d'une parfaite santé.

J'ai vu, continue ce docteur, des personnes délicates se plaindre pendant plusieurs années d'abattemens et d'autres douleurs qui sont les suites de l'affaiblissement et de l'irritation. Quoique d'habiles médecins leur eussent ordonné des remèdes, les malades n'ont été soulagés que lorsqu'ils se sont privés de l'infusion de cette plante exotique et aromatique. Le docteur Lettsom, qui ne veut pas passer pour avocat partial, ni pour accusateur passionné, dit avoir vu souvent avec chagrin que le Thé avait des qualités pernicieuses; car un homme né sensible et qui aime l'humanité, peut-il se refuser au plaisir de considérer combien de milliers de nos compatriotes (*les Anglais*) jouissent à la même heure de cette liqueur amusante? En effet, elle sert de véhicule à d'agréables conversations; elle lie entre les deux sexes des parties de plaisir innocentes; elle tient lieu d'un régal agréable, sans le secours des liqueurs spiritueuses; mais la justice exige de nous quelque sacrifice. Plusieurs auteurs habiles, l'opinion publique, l'expérience, lui imputent la cause de plusieurs incommodités graves. Cette triste classe de maladies, connues sous le nom de maladies de nerfs, lui doit son origine; au moins sont-elles cruellement aggravées par l'usage du Thé; prétendre les nommer, ce serait transcrire des volumes.

L'expérience nous apprend que les effets que produit l'abus d'une liqueur aqueuse et chaude quelconque, sont d'entrer promptement dans le

cours de la circulation, de passer rapidement par les voies urinaires ou de la transpiration, ou par quelques secrétions; ses impressions sur les solides, sont de relâcher et parconséquent d'affaiblir. Si ce liquide chaud et aqueux était en quantité considérable, les inconvéniens qui résulteraient seraient proportionnés, et encore plus considérables, s'il tenait lieu de toute autre nourriture.

On peut avancer avec raison que toutes les infusions des plantes peuvent être envisagées sous ce point de vue: cependant l'infusion du Thé a deux vertus qui lui sont propres; il est doué non-seulement d'une qualité sédative, mais encore d'une vertu astringente qui corrige en quelque sorte la vertu relâchante attribuée à un liquide purement aqueux, aussi est-il peut-être moins nuisible que quantité d'autres infusions de plantes qui, indépendamment de ce qu'elles n'ont qu'une légère teinture de particules aromatiques participant fort peu de cette stypticité qui prévient les faiblesses et le relâchement; ainsi si le Thé n'est pas de la première qualité, s'il n'est pas bu trop chaud ni en trop grande quantité, il peut être préférable à toute autre infusion végétale; et si nous considérons son énergie, sa vertu vivifiante, on conviendra que le Thé ne doit notre attachement ni à son haut prix, ni à l'empire de la mode, mais à la supériorité que lui donnent sur les autres végétaux et son goût et ses effets.

En Chine, toutes les classes de la nation boivent du Thé, ou plus parfait, ou plus grossier, et en grande quantité; la principale nourriture du peuple est le riz, et son unique boisson est le Thé; les gens aisés boivent pareillement du Thé, mais ils se nourrissent de mets succulens et vivent dans l'abondance. Nous connaissons peu leurs maladies, encore moins l'influence que le Thé peut avoir à cet égard; mais nous savons qu'ils ne se font jamais saigner, pour quelque cause que ce soit. Le docteur Arnot, de Canton, est le premier qui ait

pu déterminer quelques Chinois à se faire saigner. On en peut inférer que les maladies inflammatoires ne sont pas extrêmement communes chez eux; autrement une nation qui est fort attachée à la vie aurait pris le parti d'adopter un remède qui est presque le seul dans ce cas. Nous pouvons donc conclure que les maladies inflammatoires étant plus rares dans ce pays qu'en aucun autre, les habitans doivent probablement cet avantage à l'usage constant et immodéré du Thé. Si nous jetons un coup-d'œil sur les maladies décrites avec tant d'exactitude, il y a cent ans, et si nous comparons avec ce que nous observons à présent, nous y trouverons peut-être des raisons qui favoriseront notre proposition; et en effet, en considérant la différence des dispositions inflammatoires du temps de Sydenham, qui a été un juge si éclairé dans ces maladies, et qui les a décrites avec tant de fidélité, il est certain qu'elles étaient alors plus communes qu'elles ne le sont actuellement; aussi les médecins les plus habiles et les meilleurs observateurs de nos jours, sont, pour la plupart, d'accord que les vraies maladies inflammatoires sont beaucoup plus rares qu'elles ne l'étaient du temps de Sydenham; il est vrai que cette disposition, en admettant le fait, peut venir de différentes causes : indépendamment de plusieurs autres qu'on pourrait alléguer, surtout pour l'Angleterre, il est probable que le Thé peut y contribuer, et principalement dans ce royaume.

Avant que le Thé fût en usage dans les îles britanniques, le déjeûner de ce pays était composé de substances plus nourrissantes, telles que le lait préparé de différentes façons, l'ale et la bière, du rôti, des mets froids et autres. Ces mets, les vins d'Espagne et les vins les plus excellens étaient à la mode parmi les personnes du plus haut rang, et il est certain qu'un tel régime, l'exercice qu'ils prenaient habituellement, donnaient au sang et aux fluides une consistance bien diffé-

rente de celle que peuvent fournir le Thé, un peu de lait et de crême, du pain et du beurre.

Ce n'est pas seulement au déjeûner qu'on peut attribuer, en Angleterre, le changement essentiel et si notable qu'on observe dans le système animal, mais encore au repas de l'après-dîner, qui doit aussi y entrer pour beaucoup. On présente le Thé une seconde fois à la compagnie, on en boit, et souvent immodérément. Avant l'introduction de cette plante etrangère, il était d'usage de traiter ses conviés d'une manière fort différente; on servait des gelées, des tartes, des confitures; que dis-je? des viandes, du vin, du cidre, de la bière forte et même des liqueurs spiritueuses, sous le nom de cordiaux, et on en faisait peut-être un excès blâmable et fort dangereux pour la santé.

Ce genre de repas entretenait une disposition inflammatoire, qui était le résultat de la vigueur et d'une plénitude d'un sang riche, et qui fomentait les maladies qui tirent leur source de causes semblables. Comme le régime de nos ancêtres était plus substantiel que leurs exercices étaient plus violens, et que leurs maladies occasionnées par un sang riche étaient plus communes qu'on ne l'observe à présent, il semble qu'on peut vraisemblablement supposer que ces produits d'abattement, de faiblesse peuvent, en grande partie, être imputés à l'usage du Thé; nulle cause ne paraît ni plus universelle, ni plus probable (*c'est toujours des Anglais dont nous parlons, car l'usage du Thé n'est pas assez universel chez nous*).

Ces propositions une fois admises, nous pensons quand et à qui l'usage du Thé est salutaire, et à qui il peut être réputé nuisible. Il peut être décidément plus utile, par exemple, à ceux qui ont une disposition volontaire à faire un sang riche et inflammatoire, eu égard à leur exercice, à leur régime, soit au climat ou à toutes ces choses combinées, en ce qu'il relâche la tension ou la trop grande roideur

des solides, et qu'il délaye la partie de la lymphe, susceptible de coagulation.

Il y a des idiosyncrases, des tempéramens particuliers, qui opposent des exceptions aux lois générales. On voit, par exemple, des hommes qui jouissent d'une santé forte, constante, vigoureuse et inaltérable, chez qui quelques tasses de Thé donnent lieu à des agitations qu'éprouvent les femmes hystériques; mais cet accident n'est pas général. Communément ces sortes de personnes supportent bien le Thé; il les rafraîchit, il les dispose à endurer la fatigue, comme s'ils avaient pris la nourriture la plus substantieuse. Après un exercice long et violent, le Thé a la vertu exclusive de rétablir les forces épuisées; il est incontestablement salubre aux personnes ainsi constituées, et il égale en propriétés, s'il n'est pas même préférable à toutes les autres espèces de liqueurs agréables qui sont naturellement en usage.

Mais si nous considérons ce qu'on peut aisément supposer qui arrive à ceux qui sont d'un tempérament tout-à-fait opposé, c'est-à-dire aux personnes délicates, faibles, dont les solides sont affaiblis, dont le sang est atténué et aqueux, l'appétit est perdu ou dépravé; qui ne font aucun exercice, ou qui n'en font qu'improprement dit; en un mot, à ceux dont la constitution n'est nullement disposée à l'inflammation, l'usage fréquent et immodéré de cette infusion, ainsi que des autres assaisonnemens qui l'accompagnent, doit inévitablement contribuer à anéantir les restes languissans de la chaleur vitale presqu'éteinte.

Entre ces deux extrêmes se trouvent plusieurs gradations; et, toutes choses d'ailleurs égales, le Thé en général sera plus ou moins utile ou dangereux aux individus, à mesure que leurs constitutions se rapprochent plus de ces contrastes. Le docteur Lettsom observe ici, qu'à moins que le Thé soit pris comme remède, ou après une longue fatigue, la quantité n'en est nullement utile; qu'on

ne doit jamais le prendre trop chaud, et que le plus excellent Thé, spécialement le verd, doit être plus suspecté que le commun, ou les espèces mélangées.

Les expériences et les observations rapportées ci-dessus prouvent évidemment que le Thé possède des principes odorans et volatils, qui tendent en général à relâcher et à affaiblir le tempérament des personnes délicates, particulièrement quand on le boit chaud, sans modération. Le docteur Lettsom a connu plusieurs personnes ainsi constituées, qui, interrogeant leur santé, s'étaient privées de cette infusion à la mode, et qui s'en étaient bien trouvées; d'autres qui, bien qu'elles eussent observé que leur santé était altérée, en la sacrifiant à leur goût pour cette liqueur, en ont continué néanmoins l'usage, parce-qu'elles n'avaient pas de quoi la suppléer, surtout pour leur déjeûner.

Mais si ces personnes ne peuvent pas se passer de cette liqueur favorite, elles peuvent certainement la prendre avec moins de danger, en faisant bouillir le Thé pendant quelques minutes, afin d'en faire évaporer les principes volatils qui sont les plus nuisibles, et en extraire les particules amères, astringentes, au lieu de le préparer comme on le pratique ordinairement.

Un médecin distingué de Londres, ayant plusieurs fois éprouvé ses effets pernicieux en le buvant, s'est déterminé à essayer l'infusion d'une autre manière; il fit infuser le Thé dans l'eau chaude, le transversa quelques heures après, et le laissa reposer pendant la nuit: il le fit réchauffer le matin pour son déjeûner. Ce médecin, par ce moyen, a pu prendre, sans aucun inconvénient, près du double de cette infusion qui, lorsqu'elle était préparée suivant l'usage reçu, lui avait occasionné des attaques de nerfs très-funestes.

On obtient le même succès en substituant aux feuilles l'extrait du Thé : le docteur Lettsom l'a souvent essayé, en le faisant dissoudre dans l'eau
et

chaude ; c'est pour lui un stomachique fort amer et fort agréable. Comme dans ce procédé les particules odorantes du Thé sont évaporées, on se garantit en partie de ses effets, qui tendent à relâcher le système nerveux, inconvénient auquel on s'expose en le buvant de la manière ordinaire. Cet extrait nous a été importé de la Chine en Europe, en petits gâteaux ronds et aplatis, de couleur noire, qui ne pèsent guère qu'un quart d'once chacun. Dix grains de ces petits gâteaux, dissous dans une suffisante quantité d'eau, peuvent suffire à une personne pour son déjeûner. On peut le préparer ici sans beaucoup de dépense et d'embarras.

Une infusion de fleurs de camomille romaine, ou tout autre stomachique amer prévient souvent le relâchement, inconvénient attaché à cette plante exotique ; les infusions amères sont beaucoup plus salubres quand on les boit froides.

Il est à remarquer que dans toutes les formules et recettes que donne le P. Duhalde, pour administrer le Thé comme remède stomachique parmi les Chinois, on le fait bouillir quelque temps et on le prépare de façon que les particules odorantes et volatiles se dissipent. Cette pratique, qui s'accorde avec les expériences rapportées, peut probablement avoir tiré son origine de la Chine, d'après une longue expérience, et des expériences réitérées et constatées.

En résumant tout ce que nous venons de dire, il convient d'interdire l'usage du Thé aux enfans et aux jeunes personnes ; il affaiblit leur estomac, altère les facultés digestives, et engendre plusieurs indispositions ; il est rare que nous rencontrions d'ailleurs les principes des maladies scrophuleuses aussi souvent que chez la postérité foible et languissante des habitans des villes, surtout en Angleterre, dont tout le déjeûner et le souper consistent en une foible boisson de Thé ordinaire, avec l'assaisonnement d'usage. Des familles plus éclairées se conduisent avec plus de discrétion.

La connaissance de ses dangereux effets l'a discréditée même parmi plusieurs d'entr'elles. Elle ne doit pas entrer dans le régime ordinaire des colléges et des pensions. Si on l'accorde quelquefois comme un régal, on doit en même temps instruire les enfans que le constant usage de cette liqueur nuit à la santé, flétrit les forces et altère en général le tempérament. Tout ce que nous venons de dire touchant le régime du Thé regarde spécialement l'Angletere, où il est fort en usage; car en France son usage n'est pas universel; cependant on doit en conclure qu'il faut éviter, dans nos contrées, d'en user immodérément.

En médecine, le Thé a perdu beaucoup de son crédit, à peine est-il indiqué comme un bon diaphorétique; cependant dans les cas où il est nécessaire de délayer, il relâche et facilite les sécrétions. Il est pour le moins aussi utile que la plupart des infusions; car, indépendamment de ces mêmes qualités, il paraît qu'il contient quelque vertu sédative dans ses principes, effet approchant d'un opiat; ainsi que cette classe de remèdes, il adoucit peut-être aussi efficacement le mal-aise que toutes nos infusions aqueuses; et, comme une petite dose d'opium, il facilite souvent le sommeil et augmente la circulation des esprits.

Lorsqu'il est nécessaire de prendre une forte dose de Thé, pour produire ou entretenir une évacuation, une transpiration abondante, on peut administrer très-efficacement et très-à-propos une décoction de Thé, ou une forte infusion, particulièrement dans les maladies inflammatoires; la vertu sédative du Thé, aidée de l'action délayante de l'eau chaude, provoque en général la transpiration, sans stimuler ni irriter le système nerveux. Les Chinois le donnent le plus communément en décoction, comme un remède dans une infinité de maladies; mais si on fait infuser une grande quantité de Thé choisi, qu'on transvase l'infusion aussitôt, afin d'en obtenir les particules

les plus volatiles, et qu'on la boive chaude, elle semblera mériter la préférence, comme atténuante et comme relâchante. Le docteur Lettsom a donné plus d'une fois de bon Thé verd en substance, dans un véhicule délayant, et il a observé qu'il en résultait presque les mêmes effets que si on le prenait en infusion. Trente grains de cette sorte de Thé, mis en poudre, pris trois ou quatre fois, à plusieurs heures d'intervalle, détendent en général les solides, diminuent la chaleur, dissipent l'insomnie, les inquiétudes et préparent à la transpiration. Cette dose, qui excite pour l'ordinaire une légère nausée, sollicite plus sûrement la transpiration, et mitige les symptômes qui accompagnent les maladies inflammatoires; si on double la dose, la nausée et la maladie augmentent, et le malade éprouvera pendant quelque temps, autour de la région de l'estomac, des douleurs, des angoisses, une pesanteur, qui, le plus souvent, disparaissent par les selles.

On dit qu'au Japon et à la Chine la pierre est une maladie très-rare, et que ces peuples pensent que le Thé a la vertu de la prévenir. Des personnes épuisées par les fatigues d'un long voyage, ou après un violent exercice, et affectées d'une sensation douloureuse, d'un mal-aise général, accompagné de soif et d'une chaleur ardente, en en buvant quelques tasses, trouvent un soulagement subit. Il détrempe doucement, c'est un sédatif agréable après un long repas, quand l'estomac est chargé, que la tête est pesante, douloureuse, et que le pouls est élevé.

En considérant le Thé sous un autre point de vue, nous observerons que comme le luxe de toute espèce est augmenté en raison des superfluités étrangères, ce luxe a contribué plus ou moins à ces maladies et à ces faiblesses de nerfs, qui sont maintenant si fréquentes. Entre ces causes, l'excès des liqueurs spiritueuses est une des plus considérables; mais la source primitive de cette per-

vicieuse coutume est due souvent à la faiblesse et à la débilité du système nerveux, occasionnées par l'habitude journalière de boire du Thé. Une main tremblante cherche un secours momentané dans quelques cordiaux, et s'imagine par là fortifier, ranimer les nerfs affectés; de sorte que ces personnes tombent par nécessité dans une habitude d'intempérance, et répandent souvent sur leur postérité nombre d'incommodités qu'une conduite opposée leur aurait épargnées.

Une autre fatale conséquence qui résulte de cette coutume générale de boire du Thé en Angleterre, affecte particulièrement cette classe pauvre du peuple, condamnée au travail: leurs salaires modiques peuvent à peine suffire à leur procurer les nécessités de la vie et des alimens sains; plusieurs se piquant de s'élever au niveau de personnes plus riches qu'eux, d'imiter leur luxe, dissipent follement leurs petits salaires, pour acquérir cette herbe à la mode, et sont assez inconsidérés que de se priver du moyen d'acheter, pour eux et leur famille, des alimens sains et convenables. Il est démontré actuellement que l'Angleterre seule consomme trois millions de livres pesant de Thé.

Dans la province de Fokien, en Chine, on tire de l'huile de l'amande des graines de Thé; on emploie dans ces pays cette huile en alimens et pour les peintures. Dans des dessins venus de la Chine, sur la façon d'y travailler les vernis, on voit des ouvriers occupés à rendre dessicative l'huile de Thé; ils la remuent dans une bassine mise sur un fourneau.

RÉFLEXIONS

SUR LE THÉ.

Le Thé, sur lequel nous avons publié ci-dessus une Dissertation, fait partie de la classe 13e du Système naturel de Jussieu, qui comprend les plantes dicotyledones, polypétales, à étamines hypogynes et de l'ordre 10e de cette classe, destiné aux orangers. Le caractère de ce genre est à cinq ou six divisions; les pétales sont au nombre de six ou neuf, dont trois extérieures plus petites; les étamines sont nombreuses, les anthères sont obrondes, le style est solitaire, les stigmates sont au nombre de trois, la capsule est à trois coques ou à trois loges, et renferme trois ou six semences dures. *Voyez* la Dissertation citée. Il y en a de deux espèces, le Thé verd et le Thé bhout; l'une et l'autre espèces ne sont point délicates; elles n'exigent, même dans le nord de la France, que la simple orangerie; elles pourraient y pousser en plein air, durant les hivers doux; elles pourraient même fort bien réussir dans le midi de la France, si on y en essayait la culture, pourvu qu'on les expose au midi, pour les faire mieux réussir; cependant on en a planté à Paris et à Londres, auprès des murs, elles y ont péri. Il faut à ces arbrisseaux une terre substantielle, sans être compacte ni légère; dans les jardins de cette capitale, malgré leur accroissement lent, ils donnent chaque année des fleurs; le Thé bhout en donne surtout beaucoup et ne paraît pas même y languir; on ne dépotera pas souvent ces arbustes, n'ayant que très-peu de racines; on ne les arrosera que modérément; pendant l'été, ils préfèrent une exposition

demi-ombragée, au plein soleil. La vraie manière de les multiplier, c'est par marcottes, par boutures ou par rejetons, quand il s'en trouve d'enracinés; au surplus, les marcottes sont fort longues à prendre racines; mais pour ce qui concerne les boutures, elles réussissent assez facilement, pourvu qu'on les fasse au printemps.

Le feuillage toujours verd des Thés leur assure une place distinguée parmi les plantes de serre: les feuilles du Thé verd sont plus belles; mais en revanche les fleurs du Thé bhout sont plus nombreuses.

Chez les limonadiers, on donne le nom de Thé à l'infusion simple des feuilles de cet arbuste. Pour en préparer la teinture, les Chinois (les Européens ont adopté la même méthode) versent de l'eau bouillante sur ses feuilles, après les avoir mises préalablement dans un vaisseau appelé théyère; ils en tirent pour lors la teinture et la boivent toute chaude; ils tiennent ordinairement, en buvant cette liqueur, un morceau de sucre blanc ou candi dans la bouche, après quoi ils versent une seconde fois de l'eau sur les mêmes feuilles, et ils en tirent pareillement une teinture, mais elle est plus faible que la première. On jette pour lors les feuilles.

Les Japonais le préparent différemment; ils font réduire les feuilles de Thé en poudre très-fine, à l'aide d'une meule de beau porphyre; ils mettent dans leurs tasses cette poudre verte et odoriférante, avec de petites cuillers, versent pardessus de l'eau bouillante, après quoi ils agitent cette poudre avec des petits roseaux, jusqu'à ce que l'écume se lève, et pour lors ils boivent cette liqueur.

Dubuisson, ancien limonadier, pour préparer son Thé, jette dans un vaisseau à ce destiné les feuilles de Thé, et le remplit d'eau froide. Le vaisseau étant bien couvert, il le fait chauffer au degré de chaleur d'eau bouillante; quand il s'est formé une écume blanche sur la superficie de la liqueur,

il l'éloigne un peu du feu et il l'édulcore avec une pincée de sucre par tasse d'eau bouillante; les feuilles se précipitent au fond du vaisseau, on verse la liqueur par inclinaison; la teinture qui en provient est pénétrante et onctueuse.

On prépare le Thé encore d'une autre manière: on a deux vaisseaux uniquement destinés à cet usage; on jette dans l'un d'eux une assez grande quantité de feuilles de Thé pour pouvoir en tirer une double teinture, ainsi qu'il a été prescrit précédemment, et on éloigne le vaisseau tout-à-fait du feu; on le tient bien bouché; on a un autre vaisseau rempli d'eau limpide; on entretient cette eau toujours à-peu-près au degré de chaleur d'eau bouillante; vous la mêlez en proportion du besoin, avec une quantité suffisante de teinture de Thé; quand celle-ci commence à s'épaissir, on répète la même opération dans un autre vaisseau; la teinture du premier se trouvant suffisamment épaisse, vous en jetez les feuilles, vous la remplissez d'eau froide; ajoutez-y la même quantité de feuilles de Thé, approchez le vaisseau du feu, faites chauffer, et tenez la liqueur pendant dix minutes à un degré de chaleur au-dessous de l'eau bouillante, laissez ensuite éloigné le vaisseau du feu; la seconde teinture se trouvant enfin consommée, jetez les feuilles comme inutiles. Un pareil Thé est aussi salutaire qu'agréable.

On fait encore, et c'est une autre méthode, infuser le Thé dans de l'eau chaude; on le transvase quelques heures après et on le laisse reposer pendant la nuit; on le fait réchauffer le matin pour déjeûner. Une pareille infusion est infiniment préférable pour la santé.

On nous importe de la Chine en Europe, de l'extrait de Thé sous la forme de petits gâteaux ronds, applatis et de couleur noire, pesant environ un quart d'once chacun; dix grains de ces petits gâteaux, dissous dans une suffisante quantité d'eau, peuvent suffire pour son déjeûner, ainsi que nous l'avons déja dit ci-dessus.

A Rome, on prépare avec le Thé une boisson qu'on nomme *Themollapi*. On prend à cet effet une certaine quantité de pommes d'api, on les coupe en quatre et on en ôte les pepins, après quoi on enlève la peau de ces morceaux de pommes, on les fait bouillir pendant quelques minutes dans l'eau, comme pour en ôter l'âpreté; on retire ensuite ces pommes avec une écumoire, on les plonge dans du sucre réduit en sirop, et on achève de les faire cuire. Cette espèce de compote se conserve dans des vases bien bouchés, pour s'en servir au besoin. Lorsqu'on veut faire la boisson de Themollapi, on prend quelques quartiers de ces pommes confites, avec un peu de sirop, on les met dans une tasse à café ordinaire, on y verse une quantité suffisante d'infusion bouillante de Thé, on achève d'en remplir la tasse, la boisson se trouve pour lors faite.

Cette boisson est non-seulement très-agréable au goût, mais elle est encore très saine; elle a d'ailleurs l'avantage d'être peu coûteuse, on en fait principalement usage en hiver.

On fait avec le Thé une liqueur excellente. Pour la faire vous prenez quatre onces de bon *Thé impérial*, c'est le meilleur, ou à son défaut, du Thé verd; jetez cette dose dans un chopine d'eau bouillante; retirez la cafetière du feu, fermez-la exactement, donnez le temps au Thé de se développer; cette première infusion n'étant plus que tiède, vous aurez une forte teinture; versez-la avec les feuilles de Thé dans neuf pintes d'eau-de-vie; bouchez bien la cruche et laissez le tout en infusion pendant huit jours. Si, au bout de ce temps, l'eau-de-vie n'a pas contracté une odeur de Thé agréable et tirant un peu sur la violette, ce sera une preuve que le Thé n'est pas d'une excellente qualité; en ce cas, prenez encore deux onces de Thé, jetez-les dans un demi-septier d'eau bouillante, tirez-en la teinture comme la première fois et ajoutez-la à votre infusion, que vous conti-

nuerez pendant huit autres jours ; il sera pour lors temps de la distiller. Vous commencerez cette opération et vous la finirez au bain-marie, en observant de passer jusqu'au plus fort filet pendant les quatre premières pintes qui sortiront ; vous les cohoberez, en diminuant le degré du feu ; vous continuerez la distillation au petit filet, jusqu'à ce que vous en ayez tiré cinq pintes ; vous cesserez pour lors : faites votre sirop à froid, en faisant fondre cinq livres de sucre dans cinq pintes d'eau, mettez-y les cinq pintes d'esprit-de-vin et filtrez selon l'art.

La liqueur de Thé est douce et fort agréable ; elle approche assez de l'eau-de-vie d'Andaye, elle en a même les propriétés ; elle est, ainsi qu'elle, souveraine contre les indigestions ; comme elle est très-diurétique, elle dégage les reins et appaise les douleurs néphrétiques.

On prépare encore avec le Thé une liqueur anodine : on choisit pour cet effet le meilleur, on en jette un gros dans une cafetière avec trois demi-septiers d'eau froide ; on approche le vaisseau du feu, puis on échauffe et on entretient la liqueur pendant dix minutes à deux degrés de chaleur au-dessous de l'eau bouillante ; on retire le vaisseau du feu, on y jette deux pincées de sucre en poudre ; on épure la liqueur, et étant bien refroidie, on la tire au clair. On y fait dissoudre sept ou huit onces de sucre blanc, et quand le sucre est bien fondu, on y verse demi-poisson de verjus, avec un poisson et demi d'eau-de-vie rectifiée ; on agite fortement le mélange et on le verse dans un vaisseau qu'on tient bien bouché, pour en tirer lorsqu'on en a besoin. Pour rendre cette liqueur plus médicamenteuse, on y ajoute quelques gouttes d'essence éthérée d'ambre, de la teinture de vanille ou de quelqu'autre substance aromatique qui soit mélangée avec celle du Thé.

On prépare encore de la crême au Thé : on délaie les jaunes de six œufs frais avec deux pintes

de crême; on y jette une demi-once de Thé verd qu'on a préalablement réduit grossièrement en poudre; on met le vaisseau sur le feu, on agite la liqueur, on la fait bouillir pendant trois ou quatre minutes, et on la verse dans un vaisseau de grès; on y fait fondre douze onces de sucre, on couvre bien exactement le vaisseau; on entretient ce liquide pendant une heure au même degré de chaleur, puis on coule au travers d'un tamis dont le tissu soit serré; on y ajoute une once de sirop de violette, et on met dans un lieu frais, pour être glacé dans son temps.

Le Thé est d'un grand usage en Angleterre, mais y est-il aussi salutaire qu'on l'y croit communément? C'est ce qui est encore un problême. Différens auteurs de cette nation ont écrit contre cet abus; on y en prend presque continuellement, ou du moins on y en fait régulièrement deux repas, l'un le matin, l'autre l'après-midi, avec quelques tranches de pain fort minces, sur lesquelles on étend du beurre frais, à-peu-près de la même épaisseur; ce goût est si généralement répandu, qu'il est devenu commun aux pauvres et aux riches; et on ne peut mieux le comparer qu'à l'usage du tabac dans tous les départemens de l'empire français; cependant non-seulement les médecins d'Angleterre, mais encore tous les amateurs du bien public ne cessent de crier contre les effets pernicieux du Thé.

Si le nom de Thé en renferme différentes espèces, elles se ressemblent toutes par leurs principales qualités, qui sont d'être âpres, amères, astringentes, sans aucune chaleur aromatique. En général, le Thé a peu de parties huileuses, et le peu qu'il en contient est de l'espèce résineuse. Il est narcotique et stupéfiant; il a peu de sel, et ce qu'il en contient est du genre fixe.

Si on compare la nature du Thé avec celle des alimens propres à l'Angleterre, on ne se persuadera jamais qu'il soit du nombre des végétaux

qui peuvent convenir aux Anglais. Il n'a point de parties qui puissent s'assimiler avec celles du corps humain : son sel n'a point assez d'humidité pour la joindre aux parties d'un corps animal; son huile, qui est en fort petite quantité, est de genre narcotique; et parconséquent elle est si éloignée d'être nourrissante, qu'elle irrite au contraire, et qu'elle affaiblit les nerfs et les fibres, en excitant la faculté expulsive, ensorte qu'elle est plus propre à diminuer les forces du corps qu'à les augmenter; aussi l'expérience a-t-elle fait voir que la première fois qu'on en fait usage, il arrive presque toujours aux personnes qui ont passé leur jeunesse, de sentir quelques douleurs d'estomac, un abattement d'esprit, des sueurs froides, des palpitations de cœur, des frayeurs et même des tremblemens; il fait perdre un certain sentiment de plénitude qui reste après avoir bien mangé, et il fait renaître mal à propos celui de l'appétit. Ces symptômes ne sont guères différens de ceux que nos végétaux venimeux ont coutume de produire, lorsqu'ils sont séchés et pris de la même manière. Mais le Thé ne produirait-il aucun de ces mauvais effets, et fût-il aussi salutaire que le baume et la menthe, n'est-ce pas d'ailleurs un mal assez déplorable, s'écrient toujours les vrais patriotes anglais, de voir une nation entière accoutumée à prendre deux ou trois fois le jour une certaine mesure d'eau chaude, et cela dans une petite tasse, avec un petit morceau de sucre, et une petite tranche de pain revêtue de beurre, qu'on mord délicatement dans les intervalles? Cet usage efféminé diminue la force de l'appétit, relâche les fibres de l'estomac, arrête la faim, et la satisfait par un léger amusement qui est bien éloigné de rendre au corps la vigueur nécessaire au travail. Ainsi le brave devient lâche, l'ouvrier robuste s'affaiblit, les femmes deviennent stériles, ou si elles portent quelques fruits, la qualité de leur sang est tellement changée, qu'elles n'ont pas la force de les nourrir; les nourrissent-

elles, ils meurent de consomption; enfin tous les âges et toutes les conditions ressentent leur mal dans quelque mesure. Les enfans des pauvres, qui ne sont nourris aujourd'hui que de Thé, dans les villages comme dans les villes, ne sont plus propres à devenir, suivant leur sexe, que laquais ou femmes-de-chambres. N'est-ce pas de là peut-être qu'est devenue depuis quelque temps la rareté des ouvriers de la campagne, et parconséquent l'augmentation considérable de leurs gages? Il est aussi pernicieux que ridicule, qu'on ne puisse plus louer un valet de charrue, sans convenir auparavant qu'il aurait du Thé à déjeûner. Si cette honteuse pratique n'est bientôt interrompue, il faut s'attendre que dans moins d'une génération les Anglais seront obligés, comme les Espagnols, de prendre des étrangers à gages pour la culture de leurs terres et pour la défense de leur nation. Car quel fond peut-on faire désormais sur les bras des laboureurs de ce peuple, et sur l'épée de ses soldats? Tels sont les sentimens des écrivains anglais contre l'usage excessif du Thé. Le passage que nous venons de rapporter n'est qu'une simple traduction de leurs écrits.

Les Chinois ne pensent pas de même; on en peut juger par la traduction des vers chinois, composés par l'empereur *Kienlang*, et écrits par ses ordres, sur des tasses d'une porcelaine particulière, dont il a établi une manufacture dans laquelle on ne travaille que pour lui. Le sujet de ces vers est représenté au fond de ces tasses; on y voit trois espèces d'arbres, qu'on ne laisse guères croître qu'en arbrisseau dans des vases de médiocre grandeur, afin qu'ils n'embarrassent pas dans une chambre.

« La couleur de la fleur, *mei-noa*, dit cet empereur, n'est pas brillante, mais elle est gracieuse; la bonne odeur et la propreté distinguent surtout le *So-cheoa*. Le fruit du pin est aromatique et d'une couleur attrayante; rien n'est au-dessus

de ces trois choses pour flatter agréablement la vuë, le goût et l'odorat. En même temps mettre sur un feu médiocre un vase de trois pieds, dont la couleur et la forme indiquent de longs services ; le remplir d'une eau limpide de neige fondue ; faire chauffer cette eau jusqu'au degré qui suffit pour blanchir le poisson et rougir le crabe ; la verser aussitôt dans une tasse faite de terre de grès, sur de tendres feuilles d'un Thé choisi ; l'y laisser en repos jusqu'à ce que les vapeurs qui s'élèvent d'abord en abondance, forment des nuages épais, puis venant à s'affaiblir peu à peu, ne font plus enfin que de légers brouillards sur la superficie ; alors humer sans précipitation cette liqueur délicieuse, c'est travailler efficacement à écarter les cinq sujets d'inquiétude qui viennent ordinairement nous affaiblir. On peut goûter, on peut sentir, mais on ne saurait exprimer cette douce tranquillité dont on est redevable à cette boisson ainsi préparée.

» Soustrait pour quelque temps au tumulte des affaires, je me trouve enfin seul dans ma tente, en état d'y jouir de moi-même en liberté ; d'une main je prends un *Focheou*, fruit de l'arbre *Focheou*, que j'approche et que j'éloigne à mon gré ; de l'autre je tiens la tasse, au-dessus de laquelle s'élèvent encore de légères vapeurs agréablement évanouies. Je goûte par intervalles quelques traits de la liqueur qu'elle contient : je jette de temps en temps des regards sur le mei-nova (espèce d'abricotier sauvage) ; je donne un léger essor à mon esprit, et mes pensées se tournent sans cesse vers les sages de l'antiquité. Je me représente le fameux *Oul-Suan* ne se nourrissant que du fruit du pin ; il jouissait en paix de lui-même, dans le sein de cette austère frugalité ; je lui porte envie, et voudrais l'imiter : je mets quelques pignons dans ma bouche, je les trouve délicieux. Tantôt je crois voir le vertueux *Lin-Fou* façonner de ses propres mains les branches du *mei-Hoachou*. C'est ainsi, dis-je à moi-même, qu'il donnait quelque relâche

à son esprit déjà fatigué par de profondes méditations sur les objets intéressans. Je regarde alors mon arbrisseau, et il me semble qu'avec *Lin-Foa* j'en arrange les branches pour leur donner une nouvelle forme. Je passe de chez *Lin-Foa* chez *Tchao-Tcheou*, ou chez *Yu-Tchouan*; je vois le premier entouré d'un grand nombre de petits vases, dans lesquels sont toutes les espèces de Thé, en prendre tantôt de l'un, tantôt de l'autre, et varier ainsi sans cesse sa boisson : je vois le deuxième boire avec une profonde indifférence le Thé le plus exquis, et varier ainsi sans cesse sa boisson. Leur goût n'est pas le mien : comment voudrais-je les imiter ?

» Mais j'entends déjà qu'on crie les veilles; la nuit augmente sa fraîcheur : déjà les rayons de la lune pénètrent au travers les fentes de ma tente, et frappent de leur éclat le petit nombre de meubles qui la décorent. Je me trouve sans inquiétude et sans fatigue; mon estomac est dégagé, et je puis sans crainte me livrer au repos; c'est ainsi que, suivant ma petite capacité, j'ai fait ces vers au post-printemps de la dixième lune de l'année *pingetiyu* de mon règne. *King-Long* ».

En finissant ces vers avec leur auteur, je finis en même temps tout ce que j'ai à dire sur le Thé de la Chine, pour en venir aux plantes propres à le remplacer, suivant les différens pays.

THÉ DES PAUVRES DE LA CHINE.

L'ARBRISSEAU qui fournit ce Thé est le nerprun-Thé, *Rhamnus Theesans*. Les pauvres de la Chine prennent en guise de Thé l'infusion de ses feuilles. Il est toujours verd, croît naturellement dans la Chine; et si on veut le conserver en France, il lui faut la serre-chaude ou l'orangerie. La tige de cet arbrisseau est grise; ses rameaux sont nombreux,

divergens, roides, terminés par une épine brune assez longue. Ses feuilles sont alternes, petites, ovales, obtuses, avec une petite pointe particulière, glabres, vertes des deux côtés, très-entières ou légèrement denticulées, de dix à douze lignes de longueur, et de quatre ou cinq de largeur; les fleurs sont très-petites, glomerulées et sessiles.

THÉ DU PARAGUAY.

Ce Thé qu'on nomme aussi Thé de la mer du sud, cassine toujours verte, apalachine, houx émétique, *ilex vomitoria*, Linn. *Cassine Paragua*, Miller, est une espèce d'arbrisseau du genre des houx. Il est haut de dix à douze pieds, fort rameux, ayant son port pyramidal; ses feuilles sont alternes, oblongues, lancéolées, obtuses, distantes, crénelées et dentées en scie, dont les dentelures sont obtuses, et assez semblables à celles de l'alaterne; ses fleurs sont axillaires, blanches, presque verticillées aux aisselles des feuilles, ayant leur calice très-petit, à quatre dents; la corolle est à quatre pétales, réunis par leurs onglets élargis; les étamines sont au nombre de quatre; il n'y a point de style, mais quatre stigmates; la baie est petite, obronde, contenant quatre noyaux monospermes; en un mot, ses fleurs sont semblables à celles des autres espèces de houx, dont celle-ci est une espèce.

Cet arbuste est d'orangerie; il n'est pas délicat, il n'a besoin que d'être garanti des grands froids; cependant il passe l'hiver en plein air, il suffit qu'on l'abrite et qu'on le couvre dans les grands froids; mais il y résiste rarement en France, surtout dans le nord de cet empire. On remarque que l'Angleterre est favorable à plusieurs arbrisseaux qui ne réussiraient pas pendant l'hiver en France, d'autant que le climat de ce royaume se trouve con-

tinuellement tempéré par les émanations humides de la mer qui l'environne. On multiplie le Thé du Paraguay par graines, quand on peut en avoir de bonnes; mais pour l'ordinaire on le propage par marcottes qui s'enracinent fort facilement. Cet arbuste croît dans le Paraguay, la Caroline; les naturels du pays en font usage pour se purger. A une certaine époque de l'année, ils s'assemblent pour cet effet, ramassent beaucoup de ses feuilles, les jettent dans une chaudière d'eau bouillante, se placent en cercle autour de ce vase; ils en boivent et vomissent deux ou trois jours, jusqu'à ce qu'ils soient bien purgés, sans aucun effort et sans leur causer même le moindre mouvement de tête.

En 1771 j'ai publié, dans *la Nature considérée* une lettre sur le Thé du Paraguay : je vais en donner ici la copie à nos lecteurs.

» L'herbe du Paraguay est, Monsieur, trop célèbre dans l'Amérique méridionale, pour ne pas nous en entretenir dans notre commerce épistolaire. Ce qu'on met de cette plante dans le commerce est sa feuille; elle vient d'un arbre de la grandeur d'un pommier moyen; son goût approche de celui de la mauve, et sa figure est à-peu-près celle de la feuille d'oranger; elle ressemble en quelque façon à la feuille de leur *coca*. On en transporte beaucoup dans le Pérou, surtout dans les montagnes et tous les endroits où on travaille aux mines; on l'y croit d'autant plus nécessaire, que l'usage des vins du pays y est pernicieux. On l'y transporte sèche et presque réduite en poussière; on ne la laisse jamais infuser long-temps, elle rendrait l'eau noire comme de l'encre.

On distingue communément de deux espèces d'herbes du Paraguay, quoique néanmoins ce soit toujours la même feuille. On nomme la première *Caa*, ou *Caamini*, et la deuxième *Caracuys*, ou *Yervada pellos*; mais le P. *Deltache* prétend que son nom générique est *Caa*, et il en distingue de trois espèces, sous les noms de *Cacacuys*, *Caamini*,

mini, et *Coaguazu*. Le *Coacuys* est le premier bouton qui commence à peine à déployer ses feuilles; le *Caamini* est la feuille qui a toute sa grandeur, et dont on tire les côtes avant de la faire griller : si les côtes y restent, on lui donne pour lors le nom de *Caaguazu* ou *Palos*. On met les feuilles, après les avoir grillées, dans des fosses creusées en terre, et couvertes d'une peau de vache. Le *Coacuys* ne peut s'y conserver aussi long-temps que les autres espèces, dont on transporte les feuilles au *Cucuman*, au *Pérou* et en *Espagne*; il souffre difficilement le transport. On prétend même que l'herbe du Paraguay prise sur les lieux, a je ne sais quelle amertume qu'elle n'a pas ailleurs, et qui augmente sa vertu et son prix.

» Vous serez, Monsieur, sans doute curieux de savoir comment on prend le coacuys dans le pays: on remplit un vase d'eau bouillante; on y jette la feuille en poudre, et réduite en pâte, à mesure qu'elle se dissout, le peu de terre qui peut y être restée surnage assez pour être écumé; on passe ensuite l'eau dans un linge, et après l'avoir laissé reposer, on la hume avec un chalumeau; on n'y met point de sucre pour l'ordinaire, mais on y met un peu de jus de citron, ou certaines pastilles d'une odeur fort douce; quand on la prend pour vomir, on y jette un peu plus d'eau qu'on laisse tiédir.

» La grande fabrique de l'herbe du Paraguay est à la *ville*, on la nomme *Villaria*, qui est voisine des montagnes de *Maracuya*, situées à l'orient du Paraguay, vers les 25 degrés 25 minutes de latitude australe. On estime beaucoup ce canton pour la culture de l'arbre dont on tire cette feuille; mais ce n'est pas sur la montagne qu'il faut la chercher, c'est dans les fonds marécageux qui les séparent. On en tire uniquement pour le Pérou cent mille arrobes; l'arrobe est du poids de 25 livres à 16 onces poids de marc, et le prix d'un arrobe est de sept écus ou 28 livres tournois, ce qui fait une somme de 2 millions huit cent mille livres : au surplus, le

Caracuys n'a pas de prix fixe, et se vend ordinairement le double du *Caaguazu*. Les Indiens établis dans les provinces d'Uraguay et de Parana, ont semé dans leur pays des graines de l'arbre en question, qu'ils y ont transportées de Maracaya; elles n'y ont presque pas dégénéré. Ces graines sont assez semblables à celles du lierre, mais les Indiens de ces provinces n'y préparent point d'herbe de la première espèce; ils gardent le caamini pour leur usage, et vendent le *Coaguazu* ou *Palos*, pour payer le tribut qu'ils doivent à l'Espagne.

» Les Espagnols regardent cette herbe comme une panacée contre tous les maux; cependant tout le monde s'accorde à lui attribuer une vertu apéritive et diurétique. On raconte que dans les premiers temps, quelques-uns en ayant usé avec excès, elle leur causa une aliénation totale, dont ils ne revinrent que plusieurs jours après. Il est certain que cette herbe produit souvent des effets qui paraissent opposés entr'eux. Elle procure le sommeil à ceux qui sont sujets à l'insomnie, et réveille ceux qui tombent en léthargie; elle est en même temps nourrissante et purgative; l'habitude d'en user la rend nécessaire, mais il faut en user modérément. L'excès enivre et cause la plupart des incommodités qu'on attribue aux liqueurs fortes; d'Ulloa entre dans quelques détails sur l'herbe du Paraguay. On prétend, dit-il, que le débit de cette herbe fut d'abord si considérable, que le luxe s'en introduisit bientôt parmi les conquérans du pays, qui s'étaient trouvés réduits au pur nécessaire. Pour soutenir, ajoute cet auteur, une excessive dépense, dont le goût va toujours en augmentant, ils furent obligés d'avoir recours aux Indiens assujétis par les armes; mais ils retombèrent dans leur première indigence; le luxe avait multiplié leurs besoins, ils ne purent y suffire avec la seule herbe du Paraguay; la plupart même n'étaient plus en état d'en acheter, tant la consommation en avait augmenté le prix.

» Selon le même auteur que je viens de citer, l'herbe du Paraguay se nomme *Moté* au Pérou. Pour l'y préparer, on en met une certaine quantité dans une calebasse montée en argent, qu'on nomme aussi *moté*, ou *totumo*, ou *calabautca*. On jette dans ce vase une portion de sucre, et on verse une portion d'eau froide sur le tout, afin que l'herbe en pâte se détrempe; on remplit ensuite le vase d'eau bouillante, et comme l'herbe est fort menue, on boit par un tuyau assez grand, qu'on nomme *bombilla*, pour laisser passage à l'eau, mais trop petit pour en laisser à l'herbe; à mesure que l'eau diminue, on la renouvelle, ajoutant toujours du sucre, jusqu'à ce que l'herbe cesse de surnager; on met pour lors une nouvelle dose d'herbe; on y mêle souvent du jus de citron, ou d'orange amère et des fleurs odoriférantes. Cette liqueur se prend pour l'ordinaire à jeun, cependant plusieurs en usent l'après-dîner. Quelque nombreuse que soit une compagnie, chacun boit par le même tuyau, qu'on fait passer à la ronde. Les Espagnols européens ne font pas grand cas de cette boisson, mais les créoles en sont passionnément avides; jamais ils ne voyagent sans une provision d'herbe de Paraguay, ils ne manquent pas d'en prendre chaque jour, la préfèrent à toutes sortes d'alimens et ne mangent qu'après l'avoir prise.

» Frezier, dans la Relation du voyage de la mer du sud, parle très au long de cette plante. Quelques-uns, dit cet auteur, appellent l'herbe du Paraguay *Herbe de Saint-Barthélemy*, parcequ'ils prétendent que cet apôtre a été dans ces provinces, où il l'a rendue salutaire et bienfaisante, de vénéneuse qu'elle était auparavant. Au lieu d'en boire la teinture séparément, ajoute-t-il, comme nous buvons celle du Thé, ils mettent l'herbe dans une coupe faite d'une calebasse montée en argent, qu'ils appellent *moté*; ils y ajoutent du sucre et versent dessus de l'eau chaude, qu'ils boivent aussitôt,

sans lui donner le temps d'infuser, parcequ'elle noircit comme de l'encre. C'est toujours, Monsieur, d'après Frezier, que je vous fais ce narré. Au bout de ce chalumeau est une ampoule percée de plusieurs petits trous; parconséquent la liqueur qu'on suce par l'autre bout se dégage entièrement de l'herbe; on boit à la ronde avec le même chalumeau, en remettant de l'eau chaude sur la même herbe, à mesure qu'on boit. Au lieu de chalumeau, ou *bombilla*, quelques-uns écartent l'herbe avec une séparation d'argent, percée de petits trous. La répugnance que les Français ont montrée, de boire après toutes sortes de personnes, dans un pays où il y a beaucoup de gensa ttaqués de maladies vénériennes, a fait inventer l'usage de petits chalumeaux de verre, dont on commence à se servir à Lima. Cette liqueur, au goût de Frezier, est meilleure que le Thé; elle a une odeur d'herbe assez agréable; les gens du pays y sont si habitués, qu'il ne s'y trouve pas, même parmi les plus pauvres, un seul qui n'en boive au moins une fois le jour. Le commerce de l'herbe du Paraguay, ajoute Frezier, se fait à *Santa-Fé*, où elle vient par la rivière de *la Plata* ou par des charrettes : il y en a de deux sortes, une qu'on appelle *Yerva de Palos*, et l'autre plus fine et de meilleure qualité, nommée *Herbe de Caamini:* cette dernière se tire des terres qui étaient sous la direction des Jesuites; la grande consommation s'en fait depuis le *Paz* jusqu'à *Cusco*, où elle vaut la moitié plus que l'autre, qui se débite depuis le Potozi jusqu'au Paz. Il sort annuellement du Paraguay, pour le Pérou, plus de 50000 arrobes, c'est-à-dire 1250000 livres pesant de l'une et de l'autre herbe, dont il y a au moins le tiers de Caamini, sans compter environ 2500 arrobes de Palos, pour le Chili. On paye par paquet, qui contient 6 ou 7 arrobes, 4 réaux de droit d'alcavala; et les frais de la vente, de plus de 600 livres, fait doubler le prix du premier achat, qui est environ de 2 piastres, ensorte qu'elle

revient au Potozi à 5 piastres d'arrobes, ou 25 liv. de France. C'est pour l'ordinaire par des charrettes que se fait ce transport; elles portent 150 arrobes, depuis Santa-Fé jusqu'à Jujuy, dernière ville de *Cucuman*, et de là jusqu'au Potozi, qui en est encore éloigné de 100 lieues, on la transporte sur des mules. Frezier a remarqué que l'usage de l'herbe du Paraguay est nécessaire dans les pays de mines et dans les montagnes du Pérou.

» Dom Pernetty, dans son voyage des îles Malouines, s'est apperçu, à Monte-Video, de la vérité des Relations de M. d'Ulloa et de Frezier, au sujet de cette plante. A quelque heures du jour, dit-il, qu'on se présente dans une maison, on y trouve quelqu'un qui prend du *moté*, et qui ne manque pas de vous en offrir, même pendant les plus grandes chaleurs; car on leur a dit que cette infusion rafraîchit, qu'elle aide à la digestion; et ordinairement le vase où l'on prend le *moté* est monté, dit dom Pernetty, sur un pied, et adhérent à un plateau; il en a vu d'à-peu-près semblables presque dans toutes les maisons. Quelques habitans néanmoins, ajoute-t-il, avaient le vase seul, orné d'argent à la main, sans le plateau. Il y a aussi des bombilles dont le bout qui trempe dans la liqueur a la forme d'une coquille d'huître qui serait emmanchée au chalumeau par le haut de la charnière.

L'herbe du Paraguay pourrait être mise, selon quelques auteurs, au nombre des Cassines, ou Thé des Apalaches; elle en a effectivement l'odeur et le goût; on lui substitue même souvent dans ce pays de l'herbe appelée *Accioca*. Valmont de Bomare rapporte dans son Dictionnaire d'Histoire naturelle, sans doute d'après quelques auteurs qu'il a consultés, que l'herbe ou le Thé du Paraguay pourrait bien être le *Thé de la mer du sud*, ou peut-être même celui qu'on appelle *Thé de la rivière de Lima*. Quelques auteurs prétendent que les Jésuites établis dans le Paraguay ont fait de ce Thé un

commerce si considérable avec leurs voisins méridionaux, et surtout avec les Espagnols, qu'ils en tiraient des sommes considérables; pour déguiser mieux la forme des feuilles qui le composent, ils avaient l'attention de ne le vendre qu'en poudre grossière. Le P. Gaspard Rodero, procureur-général des missions du Paraguay, soutient, dans un Mémoire apologétique qu'il a fait, que l'herbe du Paraguay n'a pas été si lucrative à ces pères, qu'on l'a voulu insinuer. Pour ne rien vous laisser à desirer sur cette herbe intéressante, je vais, Monsieur, vous donner copie de ce qu'en dit ce missionnaire, et par ce moyen vous trouverez rassemblé dans cette même lettre tout ce que nous savons en Europe sur ce Thé.

» Ce n'est, dit le P. Rodero, que sur les montagnes de *Maracaju*, éloignées de près de deux cents lieues des peuplades du Paraguay, que croissent naturellement les arbres qui produisent cette herbe si estimable; les Indiens en ont absolument besoin, soit pour leur boisson, soit pour l'échanger avec les denrées et les autres marchandises qui leur sont nécessaires; c'est ce qui a été sujet à de grands inconvéniens; il leur fallait passer plusieurs mois de l'année à voyager jusqu'à ces montagnes; pendant ce temps, ils manquaient d'instruction; les peuplades se trouvant dépeuplées, étaient exposées aux irruptions de leurs ennemis; de plusieurs milles qui partaient, il en manquait un très-grand nombre au retour; le changement du climat et les fatigues en faisaient mourir un grand nombre; d'autres, rebutés par le travail, s'enfuyaient dans les montagnes et reprenaient leur premier genre de vie; les missionnaires cherchèrent les moyens de remédier à des inconvéniens aussi funestes, ils firent venir de jeunes arbres de Maracaju, et les firent planter aux environs des peuplades, dans le terroir qui leur parut avoir le plus de rapport avec celui de ces montagnes; ces plans réussirent assez bien, et avec la semence

qu'ils recueillirent, et qui est assez semblable à celle du lierre, ils firent dans la suite des pépinières. On a néanmoins l'expérience que cette herbe, produite par des arbres qu'on cultive, n'a pas la même force, ni la même vertu que celle qui vient sur les arbres sauvages de Maracaju. C'est de cette herbe que les Jésuites, dit-on, font un commerce si considérable, qu'ils en retirent plus de cinq cent mille piastres chaque année. Pour prouver le contraire, le P. Rodero, raisonne ainsi: Le roi d'Espagne a accordé, dit-il, aux Indiens de nos peuplades la permission d'apporter chaque année à la ville de Sainte-Foy ou à celle de la Trinité, jusqu'à 12000 arrobes de l'herbe du Paraguay; cependant il est constant, par différentes informations qui ont été faites, qu'à peine en ont-ils apporté chaque année 6000 arrobes, encore n'était-ce pas de la plus fine et de la plus délicate, qu'on appelle *Caamini*, et qui est très-rare, mais de *Palos*, qui est la plus commune. Il est constant que le prix courant de cette herbe, dans les villes ci-dessus désignées et à la recette royale, où se paient les tributs, est de 4 piastres par chaque arrobe, et parconséquent que ce que ces Indiens en portent ne monte qu'à 24000 livres. Il est encore constant qu'on n'a jamais vu aucun Indien de ces peuplades vendre ailleurs de cette herbe; c'est donc tout au plus 24000 livres qu'ils en retirent chaque année; si le produit s'en était monté à 500 piastres, comme on l'a prétendu, il aurait fallu que les Indiens en vendissent 15000 arrobes; le Paraguay entier ne pourrait pas en fournir cette quantité à tout le royaume du Pérou.

» Mais c'est assez, Monsieur, vous entretenir d'une plante qu'il n'est pas facile de se procurer en Europe. Le *Viburnum prunifolium*, *Linn.*, peut très-bien la remplacer ici, il en a les mêmes vertus.

» J'ai l'honneur d'être, etc. »

LE THÉ DE LABRADOR,

Le *Vezaca pucha.*

Le Thé de Labrador, la Lodie à feuilles larges, *Ledum latifolium, Linn.*, est un arbrisseau qui croît à la hauteur de trois pieds; il est garni de tiges et de rameaux droits, et forme un large buisson qui est aussi arrondi que régulier; ses feuilles sont ovales, oblongues, ayant leurs bords roulés; elles sont aussi très-entières, fermes, vertes en-dessus, jaunâtres en-dessous et un peu velues; ses fleurs sont blanches, assez grandes, en forme de corymbes ombelliformes, serrés et terminaux; le calice est très-petit, à cinq dents; les pétales sont au nombre de dix, ayant leurs anthères oblongues et droites; la capsule est acuminée par le style, et à cinq loges.

Cet arbrisseau est toujours verd, il croît dans le Groënland, à la baie d'Hudson et dans le Labrador, d'où lui est venu le nom de Thé de Labrador, aussi en use-t-on dans ce pays en guise de Thé; il aime les lieux froids et un peu humides, et les situations ombragées; il est très-rustique; le terrain de bruyère ou le sable noir lui est très-favorable; au surplus, cet arbrisseau est très-joli et propre à décorer un jardin.

Un géogryphile qui habite sur le mont Fioralberg, montagne très-haute et très-stérile de la Franconie, a annoncé dans les papiers publics, il y a environ vingt ans, que cinq ou six feuilles au plus de ce Thé suffisent pour deux bonnes tasses; lorsqu'on en froisse une seule entre les doigts, elle rend une odeur semblable à celle du meilleur citron. Cet agriculteur allemand a offert même la graine à tous ceux qui en voudraient essayer la cul-

ture. On peut planter cette graine dans un terrein froid; il faut la garantir de l'ardeur du soleil et de la trop grande sécheresse, de même que d'un froid trop vif, jusqu'à ce que la plante soit bien enracinée; en général ce Thé aime un air tempéré et un sol plus humide que sec.

Lorsque la plante est parvenue à la hauteur d'un pied, on peut en couper les plus grandes feuilles, que l'on fait sécher au grand air et à l'abri des rayons du soleil. Cette première espèce de Thé est la meilleure; elle répond au Thé impérial de la Chine; la seconde espèce se fait vers la fin d'août, de la même manière; c'est le Thé verd des Chinois; enfin au commencement des froids on fait la troisième coupe, c'est le Thé bhout; c'est pour lors qu'on recueille la semence; vers la fin de l'automne, la plante doit être transportée dans une bonne serre en hiver; l'année suivante elle est beaucoup plus forte et produit une récolte plus abondante.

LE THÉ A FOULON DU JAPON.

Ce Thé est la Psoralée glanduleuse; ses feuilles sont à trois folioles lancéolées, ayant leurs pétioles ronds; ses fleurs sont en épis, ayant le calice turbiné, parsemé de points calleux; les pétioles de la corolle sont velues; la carène en a deux, la gousse se trouve comprimée, monosperme, aussi longue que le calice, qui persiste; cette espèce fleurit depuis mai jusqu'en août, elle croît dans le Pérou et probablement dans le Japon, puisqu'on lui a donné le nom de Thé à foulon du Japon; cette plante est d'orangerie; elle ne vit que trois ou quatre ans, il faut la planter dans une terre plus forte que légère; on l'arrose fréquemment en été, mais modérément en hiver;

on la placera dans la serre, il faut avoir l'attention de la mettre le plus près possible des jours, d'autant qu'elle est sujette à s'étioler et à perdre même sa tige, si on ne lui renouvelle pas l'air. On la multiplie par graine, dans des pots qu'on enfonce dans une couche sous un châssis; quand les jeunes plants ont quatre feuilles, on les sépare et on en met seulement un dans chaque pot; on place le pot à l'ombre, jusqu'à la parfaite reprise du plant; il faut à ces sortes de plantes une exposition chaude et très-aérée; en hiver un bon châssis vaut en quelque façon mieux pour elles que la serre; on aura surtout attention, en été, de les fortifier plus que de les élancer. Frazier vante beaucoup, dans son Voyage de la mer du Sud, les vertus de cette plante; l'infusion de ses feuilles est, suivant lui, stomachique; les habitans du Chili les appliquent avec succès sur leurs blessures.

THÉ DE L'AMÉRIQUE, THÉ DES ISLES.

Le Thé de l'Amérique, le Thé des isles, la Capraire, *Capraria biflora*, est une plante souligneuse, rameuse et droite, haute de trois ou quatre pieds. Ses feuilles sont alternes, ovales, élargies et dentées vers leur sommet, glabres, un peu épaisses; ses fleurs sont blanches, petites, deux ou trois réunies, pedunculées, axillaires; elles ont pour caractère d'avoir le calice à cinq pièces; leur corolle est campanulée, ayant un tube court, le limbe fendu en cinq, presqu'égal; les étamines sont au nombre de quatre, sans être tout-à-fait didynamiques; leur stigmate est à deux lobes; leur capsule est acuminée, à valves qui ont leurs bords fléchis en dedans, quelquefois en deux parties. Cette espèce croît dans les isles Antilles, et fleurit en juillet et août; elle exige la serre tempérée, même

la chaude; sa culture n'a rien qui la particularise. On la multiplie par ses graines qu'on sème au printemps, sur couche et sous châssis, et on la gouverne de même que les autres plantes de cette température; elle n'est pas d'ailleurs de longue durée, surtout par sa verdure; ses feuilles sont odorantes. Les Américains s'en servent en guise de Thé; les Français ont fait l'éloge de ce Thé.

THÉ DU CAP.

Le Thé du Cap est le Céanothe d'Afrique, *Ceanothus africanus*. Il croît à la hauteur de six à neuf pieds; il a une tige droite, des rameaux pareillement droits, d'un rouge brun; ses feuilles sont alternes, lancéolées, dentées, lisses, d'un verd foncé en dessus, ayant deux petites stipules à leur base; ses fleurs sont petites, en grappes axillaires et terminales.

Leur caractère générique est d'avoir le calice turbiné, pentafide, les pétales de la corolle au nombre de cinq, en forme d'écailles, garnies d'un long onglet; l'ovaire est trigone, à un style fendu en trois, orné de trois stigmates; la baie est sèche, située à la base du calice persistant et à trois coques se divisant en trois parties, s'ouvrant en dedans et monosperme. Cet arbrisseau croît en Afrique, est toujours verd et fleurit en mars et avril, et quoiqu'il soit d'orangerie, il n'exige d'autre soin que ce qui est ordinaire; il n'est pas délicat, il supporte même les premiers degrés du froid; on le multiplie par marcottes, par boutures et par rejetons; on fait les boutures en juin, en pot et sur une couche ombragée; on enlève les rejetons en avril, on les plante en pots et on les plonge dans une couche tiède et abritée; quant

à la terre, il faut qu'elle soit substantielle et consistante. On prépare avec ses feuilles une infusion qui peut remplacer le Thé.

THÉ DU MEXIQUE,

ANSERINE DU MEXIQUE.

Le Thé du Mexique, ou l'Anserine du Mexique, *Chenopodium ambrosoïdes*, est une plante dont la tige est cannelée, rameuse, haute de deux pieds; ses feuilles sont lancéolées, pointues, dentées, vertes des deux côtés; ses fleurs sont en petites grappes, simples, feuillées le long des tiges et des rameaux, et terminales; elles ont le caractère générique des Chénopodes ou Anserines; les tiges et les rameaux sont couverts de duvet; elle est annuelle, croît dans le Mexique et fleurit depuis juin jusqu'en octobre; elle est de la section des Anserines à feuilles anguleuses; on la multiplie par graines, qu'on sème sur couche; elle a beaucoup d'odeur, elle passe pour sudorifique, stomachique et carminative; c'est un excellent Thé.

THE D'OSWEGO,

LA MONARDE POURPRE ÉCARLATE,

Monarda didyma, Monarda purpurea.

C'est une plante dont les tiges sont droites, tétragones, fistuleuses, hautes d'un pied et demi; la partie d'où les tiges s'élèvent meurt pour l'ordi-

naire ; il pousse autour du pied de nouvelles tiges l'année suivante; les feuilles sont opposées, petites, pointues, dentées, d'un beau verd, les bractées sont colorées ; les fleurs sont assez longues, d'une écarlate foncée et vive, en têtes assez grosses, terminales et verticillées; leur calice est cylindrique, strié, à cinq dents; la corolle est cylindrique, à deux loges; la supérieure est droite, étroite et entière, elle renferme les étamines; l'inférieure est réfléchie, plus large, à trois lobes, le moyen est le plus long. On multiplie cette plante par graines, qu'on sème au printemps sur une vieille couche; lorsque les jeunes plants ont acquis environ un demi-pied de hauteur, on les place à découvert, mais il faut leur donner l'exposition du midi, ils aiment la chaleur ; on la multiplie aussi par drageons, ou rejets, qu'on partage en plusieurs pieds, et si on s'apperçoit que ces plants ne se plaisent pas dans la terre où on les a mis, on y ajoutera du sable et du terreau consommé. On se sert de ce végétal dans l'Amérique, en infusion théiforme.

THE DE BOERRHAAVE.

Le Thé de Boerrhaave est une espèce de Sidéroxilon, surnommé *lycioïdes*, l'argan en forme de lyciet ; il se nomme actuellement *Caimitia glabra*, Bois laiteux de Missisipi. Cet arbrisseau est épineux, rameux, haut de six à neuf pieds; ses feuilles sont lancéolées, entières, un peu étroites, pointues, éparses, alternes ou rassemblées, légérement soyeuses en-dessous; ses fleurs sont herbacées, très-petites, en petits faisceaux axillaires, sur le bois de deux ans; leur calice est à cinq pièces, leur corolle est campanulée, ouverte, à cinq parties; les étamines sont au nombre de cinq,

le stigmate est presque fendu en cinq; la baie est globuleuse, grande, renfermant quatre loges et chacune une semence comprimée, tachée d'une espèce de cicatrice; cette espèce peut pousser en pleine terre, pourvu qu'elle soit à une bonne exposition; cependant il est plus prudent de la conserver dans l'orangerie.

Boerrhaave faisait un grand cas de ses feuilles en guise de Thé.

THE DE LA MARTINIQUE.

Le P. Labat a cru avoir découvert à la Martinique la plante du vrai Thé; mais il paraît, d'après ce qu'il en dit, que c'est une espèce de Lysimachie, ou ce qu'on appelle Thé des Indes occidentales, Thé sauvage, Thé américain; ses feuilles, cueillies et exposées au soleil, se sèchent et se roulent d'elles-mêmes.

THE DU JAPON.

Le genre de plantes que Kempfer appelle *T-sabakki* porte le caractère de la plus grande ressemblance avec le Thé; c'est la *Camellia japonica;* ses feuilles sont si semblables à du vrai Thé, qu'elles tromperaient les botanistes les plus exercés. Kempfer observe qu'on conserve les feuilles d'une espèce de *T-sabakki*, et qu'on les mêle avec le Thé, pour lui donner une bonne odeur.

THÉ D'EUROPE.

Le Thé d'Europe est la véronique mâle ; elle occupe, sans contredit, le premier rang parmi les plantes qu'on peut substituer au Thé : presque tous les auteurs de pratique et de matière médicale en ont recommandé l'usage préférablement à ce végétal exotique. *Voyez* la *Dissertation* que nous publierons sur cette plante. Par une convention unanime des auteurs, on lui a déféré le titre de *Thé de l'Europe*.

Entre les différens Thés de la Chine, il pourrait à la vérité s'en trouver des premières qualités qui soient plus agréables au goût que la véronique ; mais en revanche celle-ci l'emporte de beaucoup sur tous les Thés communs et médiocres dont le plus grand nombre fait usage.

Burtin, ci-devant médecin à Bruxelles, a assuré que dans sa ville plusieurs de ses connaissances se servaient de véronique, communément et de préférence au Thé ; il a même ajouté que plusieurs en avaient bu chez lui sans en être prévenus, et qu'ils l'ont prise pour de bon Thé de la Chine ; et si quelques-uns de ceux qui en ont pris n'y ont pas trouvé le même goût et la même saveur du Thé, c'est qu'ils ont pris la véronique chez le premier venu, telle qu'on l'y trouve pour l'ordinaire, cueillie sans soin, séchée et conservée sans précaution, remplie de poussière et d'ordures, et souvent surannée. On sait que les Chinois ont fait de la récolte du Thé un art, pourquoi en Europe ne pas s'astreindre à quelques formalités pour la véronique ? Il ne faudrait la cueillir que pendant une temps sec, long-temps après le lever du soleil ; toutes les feuilles malsaines, fanées et qui ne sont d'un beau verd, doivent être rejetées après leur récolte. On les séchera le plus promp-

tement possible, en prévenant néanmoins autant qu'on peut la dissipation des parties volatiles; après quoi il faut les conserver dans des bouteilles ou boîtes très-exactement fermées. Au moyen de ces précautions, auxquelles on pourra à la suite en joindre d'autres que l'usage indiquera, telles que de ne les cueillir qu'au printemps, on peut être assuré de retrouver dans la véronique un Thé préférable à tout autre; et comme la véronique varie en espèce et en saveur, on pourra satisfaire tous les goûts. La véronique teucriette, *veronica teucrium*, a un goût excellent au rapport des médecins de Boston. On estime encore beaucoup la véronique chamœdrys, *veronica chamœdrys*, et la véronique couchée, *veronica prostrata.*

LE THÉ DU CANADA.

Le Thé du Canada est l'apalachine glabre, *prinos glaber*. C'est un petit arbuste qui ne s'élève qu'à un ou deux pieds; ses feuilles sont alternes, petites, ovales, pointues, glabres, garnies à leur sommet seulement de deux ou quatre dents; les fleurs sont petites, blanchâtres, à cinq ou six divisions, pedunculées, axillaires; leur calice est très-petit, sexfide; la corolle est à six parties planes; les étamines sont au nombre de dix, à filamens subulés et à anthères oblongues; le style est court; le stigmate est solitaire; la baie est obronde, et contient six noyaux monospermes. Bernard de Jussieu recommande l'infusion de cette plante en guise de Thé.

LE THÉ DES VOSGES.

Le Thé des Vosges est le lichen pulmonaire, *lichen pulmonarius*, la pulmonaire de chêne. C'est une espèce du genre des lichens ; ce genre est monoïque ; les fleurs mâles sont des poudres farineuses, ou velues sur les feuilles ; les femelles sont des capsules sessiles, un peu pédiculées, obrondes, à bords entiers ou denticulés, et de formes variées, remplies de poussière. L'espèce dont nous parlons a des expansions fort amples, étalées, laciniées, à découpures larges, anguleuses, parsemées de fossettes nombreuses, verdâtres ; les écussons sont orbiculaires, sessiles, d'un rouge-brun. Elle est indigène ; on la trouve sur les arbres, surtout sur le chêne. Les médecins l'emploient comme vulnéraire, astringente, pectorale ; elle arrête les hémorrhagies : on en fait usage en guise de Thé.

LE THÉ DES CAMPAGNES.

On a donné le nom de Thé des campagnes au gremil officinal, à l'herbe aux perles, *lithospermum officinale*. Les tiges de cette espèce de gremil sont de deux ou trois pieds, rameuses et rudes ; ses feuilles sont alternes, sessiles, nombreuses, lancéolées, entières, à trois nervures et pointues ; les fleurs sont blanches, axillaires, solitaires, dont le calice est à cinq pièces ; leur corolle est infundibuliforme, petite, à cinq lobes, et le stigmate bifide ; les semences sont blanches, luisantes, comme de petites perles ; elles font un effet remarquable par leur blancheur. Plusieurs personnes se sont imaginées que cette espèce de plante est le vrai Thé ; cependant rien n'est si désagréable que

l'infusion de ses feuilles ; malgré cela, on trouve bien des gens qui ont eu la peine de s'en désabuser. Quant aux graines, elles sont réputées diurétiques et apéritives.

THÉ D'ALSACE.

Le Thé d'Alsace est ce qu'on appelle le cresson de roche, *chrysosplenium oppositifolium et alternifolium*. Ses feuilles donnent un excellent Thé, agréable au goût et utile à la santé. Nous avons publié une Dissertation sur cette plante, dans notre Opuscule intitulé *Guérisons expérimentées*, etc.

LA SAUGE.

Les Chinois préfèrent notre sauge à leur Thé : l'infusion théiforme de cette plante, prise intérieurement, fait très-bien dans les vertiges, les vapeurs, l'assoupissement et les autres affections du cerveau, qui menacent de l'apoplexie ou de la paralysie : nous en avons souvent prescrit l'usage avec succès. Cette infusion ranime en même temps le mouvement des liqueurs et la circulation du sang ; on en prend tous les matins pendant plusieurs jours, et on l'édulcore avec du sucre. On recommande aussi cette infusion dans la supression des menstrues et des urines, dans les indigestions et les faiblesses de l'estomac, dans les vents, la colique, le crachement de sang ; c'est aussi un très-bon vermifuge et anti-asthmatique : en un mot, cette plante est de toutes les indigènes celle qui convient le mieux dans la plupart de nos maladies. C'est donc avec raison que les Chinois qui en connaissent si bien les propriétés, ont pour cette plante une singulière prédilection. On se sert de la petite-sauge par préférence.

LA MÉLISSE.

Les propriétés de cette plante sont universellement reconnues en médecine. Ses feuilles sèches ou même fraîches, infusées en guise de Thé, sont souveraines pour toutes les maladies du cerveau et pour celles des femmes, pour les palpitations de cœur, pour les défaillances, les vertiges, la paralysie même et le mal caduc : on peut également en mettre une poignée bouillir légérement dans un bouillon de veau sans sel ; ce bouillon est un des meilleurs remèdes qu'on puisse donner dans les vapeurs. M. Aignan donne la méthode de faire sécher la mélisse comme le Thé des Indes, ou de la mettre en rouleau comme le tabac. Cueillez, dit-il, au mois de juin les feuilles de mélisse, le matin avant le lever du soleil ; mettez-les à l'ombre entre des papiers, ayant auparavant ôté les branches, que vous faites bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient cuites ; passez ensuite par un linge, et continuez de faire bouillir la décoction jusqu'à la réduction de moitié ; trempez dans cette eau toutes les feuilles de mélisse sèches ; mettez-les ensuite sécher à l'ombre comme auparavant, ensorte néanmoins qu'elles conservent assez d'humidité pour pouvoir les rouler aisément, en les mettant dans une serviette les unes sur les autres, à la hauteur d'un demi-pied ; roulez ensuite la serviette qui renferme les feuilles, et serrez-la fortement avec des cordes, pour former un rouleau ; laissez cette serviette bien nouée sécher à l'ombre dans un lieu sec, comme sur un four ou sur la cheminée : au bout de deux ou trois mois, ôtez les cordes ; mettez ensuite cette mélisse dans des boîtes bien fermées, pour vous en servir au besoin : on doit en user comme du Thé des Indes.

THÉ DES SAVOYARDS.

Le Thé des Savoyards, le *genipi Sabaudorum*, le genipi blanc, la gabuse de la Suisse, est une variété d'une espèce d'armoise connue sous le nom d'armoise des rochers, *arthemisia rupestris*. Cette espèce d'armoise est, selon les habitans de la Suisse, une panacée contre toutes les maladies : on la prend dans ce pays en guise de Thé ; son infusion est vulnéraire, sudorifique, fébrifuge, emménagogue et incisive : elle croît entre les rochers et dans les endroits pierreux. Cette plante est vivace ; ses tiges sont longues d'environ un pied, à demi-couchées et un peu velues ; ses feuilles radicales sont également soyeuses, planes, étroites, portées sur de longs pédicules et aîlées, ayant deux ou trois paires de folioles avec une supérieure impaire : chaque foliole est portée sur un pédicule, et divisée en trois ou quatre parties, ou segmens ; les feuilles des tiges sont alternes, ayant deux ou trois paires de folioles simples et en forme de fer de lance ; ses fleurs sont axillaires, portées sur de longs pédicules ; les fleurs inférieures sont penchées et plus petites ; les calices sont pâles, leurs bords un peu bruns et même blancs, velus ; les fleurons du disque sont femelles, les autres sont en cloche et jaunes ; le placenta est velu. Cette plante a une odeur aromatique, gracieuse ; elle est représentée dans les voyages des Alpes, par Schevchzer, t. 1, pl. 3, fig. 1.

SCABIEUSE.

Les médecins de Lorraine prescrivent ordinainairement les feuilles de scabieuse en guise de Thé : dans la plupart des petites-véroles, c'est un

excellent sudorifique, et même le meilleur qu'on puisse desirer dans cette maladie. Le docteur Marquet s'en servait comme véhicule, après l'usage de son électuaire anti-vénérien. Son infusion est aussi très-bonne contre les maladies cutanées.

PLANTES DIVERSES

Propres à remplacer le Thé.

1°. Le *Bouillon blanc.* Ses fleurs peuvent très-bien remplacer le Thé, et même le surpasser par un goût plus agréable.

2°. Le *Sainfoin.* Les feuilles de cette plante ont la propriété de se contourner comme le Thé verd, et d'en avoir le goût et l'odeur, lorsqu'elles sont cueillies et séchées avec soin; aussi arrive-t-il souvent que des marchands amis du gain, en mêlent avec le Thé verd.

3°. La Spirée à feuilles de saule, *Spiræa salicifolia. Lin.* Ses feuilles sont en usage dans le Brabant autrichien, au lieu de Thé, chez différentes personnes de la campagne.

4°. La Reine des Bois. Cette plante pourrait très-bien l'emporter sur la Reine des Prés. Feu Stanislas premier, roi de Pologne, duc de Lorraine, s'en est servi avec le plus grand plaisir, pendant plusieurs années, en guise de Thé.

5°. Le *Myrica Gale*, le Myrthe des Hollandais. Cet arbrisseau, indigène en Angleterre, en Brabant et en plusieurs autres endroits de la France, n'est plus guère en usage, mais il l'était anciennement comme Thé.

6°. La *Bétoine.* On fait substituer à l'usage du Thé les feuilles de bétoine, d'aigremoine, d'églantier et de plusieurs autres plantes, de même que les fleurs de sureau. Ces plantes, outre la qualité de Thé qu'elles possèdent, ont

encore d'autres excellentes qualités qui doivent les faire rechercher.

7°. On se sert en guise de Thé des feuilles de Moldavie, de même que de celles de bois de Sainte-Lucie.

8°. Quelques Suédois ont aussi voulu suppléer au Thé par les feuilles de l'*acacia sylvestris*, ou *prunus spinosus*; d'autres, par les feuilles de l'origan; ceux-ci, par les feuilles du *rubus atticus*, ceux-là par les feuilles du *chenopodium ambrosoïdes;* mais malgré les éloges bien mérités de la plupart des plantes, que nous avons rapportés, le Thé a toujours conservé sa prépondérance.

9°. Après bien des essais, les amateurs allemands s'en sont tenus au Thé de fraisier. Toute espèce de fraisier peut servir à cet usage; on aura soin seulement de recueillir les feuilles de la plante lorsqu'elle est en fleur; passé le mois de mai, la récolte n'en vaudrait rien; on ne cueillera pas les feuilles tachetées par les escargots et autres insectes; on les séchera. Le fraisier donne le meilleur Thé, quand on a parfaitement séché les feuilles, sans néanmoins les avoir exposées au soleil; on les conservera, comme le Thé, dans des boîtes bien fermées; pour une theyère d'environ trois ou quatre tasses, on en prend autant qu'il en peut tenir entre deux doigts, et on y verse de l'eau bouillante. L'infusion en est verte comme celle du Thé verd; ceux qui la recommandent assurent qu'elle n'est pas inférieure à celle du meilleur Thé de la Chine.

DISSERTATION

SUR LE CACHOU,

Sur l'arbre d'où on le tire, et sur ses propriétés, tant pour la médecine que pour la teinture.

Le Cachou est un suc végétal épaissi, que les pharmaciens ont regardé pendant long-temps comme une terre, par rapport à sa sécheresse et à sa friabilité; mais actuellement on est entièrement convaincu que c'est une vraie substance végétale; cette substance est d'une couleur noirâtre extérieurement, et d'un rouge brun intérieurement, d'un goût astringent et un peu amer d'abord, et ensuite plus doux et plus agréable et sans odeur. On en distingue de deux sortes, l'un plus pur, qui se fond promptement dans la bouche, l'autre plus grossier, terreux et comme plein de lie, souvent rempli de terre, de sable, de petites pierres et d'autres corps étrangers, et quelquefois brûlé.

Le Cachou nous vient du Malabar, de Surate, du Pégu et des autres côtes des Indes, et ce n'est qu'improprement qu'on lui a donné le nom de Terre du Japon, puisqu'on ne trouve dans ce pays que le Cachou qu'on y a apporté d'ailleurs. Sa dissolution, faite dans l'eau commune, prouve que ce n'est pas une terre, et si, en la passant, on y en trouve quelqu'apparence, ce n'est qu'autant qu'il est malpropre; d'ailleurs, il s'enflamme,

brûle dans le feu, et ne laisse que très-peu de cendre; ce n'est que depuis peu qu'on connaît l'arbre d'où on le tire; c'est à Kerr, chirurgien anglais, qui a habité pendant long-temps au Bengale, que nous sommes redevables de cette découverte. Selon Garcias, l'arbre qui fournit le Cachou est de la hauteur du frêne; ses feuilles sont très-petites, semblables à celles de la bruyère ou du tamarisc; il est toujours verd et hérissé de beaucoup d'épines; pour le tirer, dit-on, on coupe par petits morceaux les branches de cet arbre, on les fait bouillir, ensuite on les pile, après quoi on forme des pastilles ou des tablettes avec de la farine de nacheri, et avec la sciure d'un certain bois noir qui croît dans ce pays; on fait sécher les pastilles à l'ombre, quelquefois même on n'y mêle pas cette sciure.

Bestius décrit ce même arbre entièrement couvert d'épines sur le tronc et sur les branches, ayant ses feuilles presque semblables à celles de la sabine, ou de l'arbre de vie, mais moins grosses et moins épaisses; il porte, ajoute-t-il, des féves rondes, de couleur pourpre, dans lesquelles se trouvent renfermées trois ou quatre noix si dures qu'on ne peut les casser avec les dents; on en fait bouillir les racines, l'écorce et les feuilles, pour s'en procurer un extrait qui se nomme *Caté*, et les deux auteurs cités pensent que cet extrait est le *Lycium* indien de Dioscoride.

Hubert de Jagers, dans ses Ephémérides d'Allemagne, prétend que le *lycium* indien, ou le caté de Garcias, ou le kaath, comme les Indiens l'appellent, est un suc tiré, non d'un seul arbre, mais de presque toutes les espèces d'acacia qui ont l'écorce astringente et rougeâtre, et de beaucoup d'autres plantes qui peuvent fournir un suc semblable; cependant suivant les anciens auteurs, l'arbre qui a donné le plus excellent *Kaath* est une espèce d'acacia épineux, branchu, dont les plus grandes branches sont couvertes d'une écorce

blanchâtre, cendrée; les rameaux qui produisent des feuilles sont couverts d'une peau roussâtre, et entre les plus grandes branches on apperçoit de petites épines placées deux à deux, crochues et opposées; les feuilles en sont aîlées, portées sur une côte semblable à celle de l'acacia, mais plus petite. Comme cet auteur n'avait pas vu les fleurs ni les fruits, il n'a pu les décrire; tout ce qu'il en dit, c'est qu'on retire de cet arbre, par la décoction, dans le royaume de Pégu, un suc dont on fait le kaath si estimé dans toutes les Indes orientales.

Ces trois descriptions, données par des auteurs différens, ne laissent aucun doute que c'est d'un acacia que provient le Cachou; on appelle dans le pays cet arbre *Caté;* ce pays est une province du Mogol, ou Indoustan, qu'on nomme *Baher*, et dont *Patna* est la capitale; il est traversé par la fameuse rivière du Gange, et est à cent lieues plus haut que le royaume de Bengale.

Le Cachou simple ou brut est la simple décoction du bois de *Caté*, et le Caché purifié ou rafiné est un composé de Cachou purifié mêlé avec des aromates et réduit en forme de tablettes de différentes grandeurs, dont les plus grandes sont comme un écu. Celui-ci est fait pour l'usage des Indiens qui le mâchent, ou seul, ou mêlé avec le pinang, autrement araque.

Le Cachou brun est donc une marchandise qu'on fait descendre sur le Gange avec beaucoup d'autres, jusqu'au Bengale; on le distribue de là dans toutes les Indes, où la consommation est grande, et aux Européens, qui en envoient en Europe, le plus souvent purifié; car on ne se sert jamais du brut, ni aux Indes, ni ailleurs.

Il y a plusieurs degrés de purification du Cachou, suivant les usages que les Indiens en veulent faire. Le purifié qui vient en Europe ne l'est qu'au premier degré; le prix ordinaire du Cachou brut, au Bengale, est de 5 roupies de kara,

qui fait 68 pesans ; la roupie vaut environ 3 livres de France ; on l'y vend toujours en gros morceaux, ou masses. Le mot de *Cachou*, qu'on a donné à cette substance, est un abrégé de celui de *Cathecu* des Portugais, et le mot de *Cathecu* vient de deux dictions du pays où croît l'arbre du Cachou, savoir, de *Caté*, qui est le nom de l'arbre, et de *chu*, ou *chou*, qui veut dire le suc ou l'extrait tiré de cet arbre.

Bernard de Jussieu a cru, d'après les fausses observations d'un chirurgien flamand, que le Cachou provient de l'araque ; mais pour démontrer le faux de cette assertion, il suffit de faire attention aux remarques suivantes : 1°. dans les pays de l'Europe qui sont très-maritimes, on n'y voit point de vrai Cachou, on est obligé de le faire venir d'ailleurs ; 2°. à Bengale, quoiqu'assez près de la mer, d'où on le fait venir par des vaisseaux, il n'y croît point d'araque, ce pays étant trop septentrional pour que cet arbre y puisse croître ; 3°. l'araque qu'on porte à Bengale par mer, pour en faire commerce, s'y vend plus cher que le Cachou brut ; 4°. le pays qui donne l'arbre du Cachou est au 28e, 29e et 30e degrés de latitude, tandis que l'araque ne vient qu'au 15e degré, ensorte qu'il croît à plus de vingt-cinq lieues au septentrion, de l'araque. Ce qui a pu induire en erreur M. Albert, chirurgien-major à Pondichéry, dans le détail qu'il a donné à M. de Jussieu, de cette substance, c'est le mélange que font souvent les Indiens, du Cachou, avec l'araque qu'ils se plaisent à mâcher.

De tout ce que nous venons de dire, et d'après les observations et la description de Kerr, que nous allons rapporter, il n'y a aucun doute sur l'arbre dont on tire le Cachou.

Cette espèce d'acacia, qui fait partie du genre du *mimosa* de Linné, est rangée, dans la première édition du Système sexuel, publiée par M. Murray, au n° 36 de ce genre. Lamarck, dans

l'Encyclopédie méthodique, l'a placé au n° 46 des acacia. L'acacia dont il s'agit se nomme *Mimosa cathecu*, *Mimosa spinis stipularibus, foliis bipinnatis multijugis, glandulis partialium singulis; spinis axillaribus geminis, seu ternis pedunculatis. Linn. Suppl.* 429. Sa racine est rameuse, son tronc a pour l'ordinaire trois ou cinq pieds de circonférence et environ un pied de diamètre; il est revêtu d'une écorce brune, épaisse, raboteuse, fendue; ses rameaux sont disposés en forme de couronne épaisse, rarement au-delà de douze pieds de hauteur; son bois est très-dur et très-pesant, intérieurement d'un brun pâle, ou rouge profondément; inférieurement par-ci, par-là noir, extérieurement blanc, de l'épaisseur d'un ou de deux pouces, ce qui se nomme aubier. Les feuilles sont alternes, distantes d'un ou de deux pouces, longues depuis quatre jusqu'à dix pouces, deux fois aîlées, toutes les aîles sont opposées, les universelles sont composées de quinze à trente paires, distinctes en dessus, sur le petiole, entre chaque paire, par une glande; les aîles partielles sont composées de trente ou quarante paires, elles sont linéaires, de la longueur de trois dixièmes de pouce, glabres en-dessus, velues en-dessous; la base du pétiole a depuis un pouce jusqu'à un pouce et demi; les épines sont au nombre de deux, à la naissance du pétiole, recourbées ou en crochet, serrées et fermes dans la plante, lorsqu'elle est jeune, souvent flexibles et à peine visibles dans les vieilles; l'épi est gros, axillaire, solitaire ou double, long de quatre à cinq pouces, pédunculé; la fleur est petite, blanche, sessile, appuyée sur une petite bractée; le calice est monophyle, tubuleux, poileux, à cinq découpures ovales, oblongues, aiguës, s'étendant; la corolle est à cinq pétales, deux fois plus grande que le calice et blanche; les étamines sont nombreuses; les filamens sont capillaires, deux fois plus longs que le calice, attachés au réceptacle; les anthères sont

presque globuleuses, didymes ; le pistil est unique, ayant son germe oval, oblong, à court pédicule, supérieur ; le style est filiforme, de la grandeur des étamines ; le stigmate est petit, obtus ; le légume est membraneux, aplati, glabre, sans articulation, entouré d'un bord mince, brun, long de cinq ou six pouces ; les semences sont au nombre de six ou huit dans chaque légume, rondes, dures, aplaties, éloignées entr'elles, insérées à un pédicule flexible, d'une odeur nauséabonde si on les mâche. Cette espèce d'acacia ou de mimosa est représentée dans notre *grande Collection d'Hist. naturelle et économique des trois règnes, part. des pl.*

Notre acacia croît dans l'Inde orientale, spécialement et en abondance sur les monts Rotas et Pallanow, et dans d'autres lieux voisins du Bengale, mais néanmoins sous un climat différent.

Le bois de l'acacia cathecu peut s'employer pour la marqueterie ; les bestiaux sont très-friands des feuilles. Kerr, qui nous assure avoir vu préparer le Cachou dans le pays même, nous en donne le procédé. On le retire pur par la coction dans l'eau, de la partie intérieure coloriée du bois divisé en petits morceaux : les habitans remplissent de ces morceaux un vase de terre non vernissé, dont l'embouchure est étroite ; ils versent de l'eau pardessus, et quand cette eau est réduite à moitié par l'ébullition ; ils la mettent dans un autre vase plat, sans l'avoir même passée ; ils y laissent cette eau s'épaissir jusqu'à la réduction d'un tiers, par le moyen de l'évaporation ; ensuite ils la laissent pendant un jour dans un lieu froid, après quoi ils l'exposent à la chaleur du soleil, en la remuant plusieurs fois le jour ; elle acquiert pour lors de la consistance, et forme une masse que les naturels du pays étendent sur un panier garni de cendres de bouze de vache ; enfin, avec une espèce de corde ou de filet, ils divisent la masse en morceaux quadrangulaires, et la laissent encore sécher au soleil. Le meilleur Cachou est celui qui est d'un

rouge tanné en dessus, d'un rouge clair en dedans, sans être brûlé, très-luisant et pesant. Kempfer dit qu'on prépare à Odowara le Cachou parfumé, et qu'on en fait des pilules, des petites idoles, des fleurs et plusieurs autres figures qu'on met dans de jolies petites boîtes pour les vendre. Les femmes l'aiment beaucoup, et en font un grand usage pour affermir leurs dents. Ce suc épaissi est porté au Japon par les Hollandais ou les Chinois; et après l'avoir préparé à Mécao ou à Odowara, et l'avoir mêlé avec de l'ambre, du camphre de Borneo et d'autres choses, ils le rachètent pour le transporter ailleurs; il s'en trouve aussi à la Chine, qui est formé en boules aussi grosses que le poing. Les Chinois en font une infusion dont ils se servent en guise de thé; et c'est la raison pour laquelle les Russes qui font le commerce de la Chine, l'appellent *Kamennoi t-shatì*, c'est-à-dire, thé de pierre.

On a fait des expériences sur la vertu anti-septique du Cachou. Suivant Pringle et Vert-Mœiller, un morceau de chair mis dans une solution de cette substance, a été garantie pendant très-long-temps de la putréfaction. Un autre morceau de chair parsemé de Cachou pulvérisé, est resté totalement intact à la putréfaction, même pendant les plus grandes chaleurs.

Quant aux propriétés médicinales du Cachou, il passe pour être très-efficace dans les flux, les coliques des peintres, les affections de la bouche, la phthysie pituiteuse, les fleurs-blanches, la gonorrhée bénigne, l'incontinence d'urine, les hémorrhagies internes; il est en outre très-stomachique, anti-septique, vulnéraire. Les médecins indiens prétendent qu'il est froid, l'emploient contre les maladies qui proviennent d'un trop grand chaud; ils ajoutent qu'il appaise dans les hommes les plus grands feux de l'amour, et qu'il les rend même incapables à la génération.

Un liniment très-estimé dans le Bengale, contre

toute sorte de brûlures et même d'ulcères vénériens, dont Robert Hunter, chirurgien très-célèbre à Londres, a observé les effets dans plusieurs cas des plus graves, est celui-ci : on prend une demi-once de vitriol blanc, quatre onces de suc de Cachou, un gros d'alun, quatre onces de résine blanche; on réduit le tout en poudre, et on le mêle avec dix onces d'huile d'olive et une suffisante quantité d'eau, jusqu'à consistance de liniment.

On emploie aussi dans les Indes le Cachou pour teindre certaines étoffes qu'on y fabrique, et qui acquièrent par ce moyen un très-beau teint.

Nous avons enchéri sur les Indiens par les différentes préparations que nous donnons au Cachou pour le rendre plus agréable. On le dissout dans de l'eau simple, laquelle dans peu de temps se charge des parties les plus pures de cette substance: on coule, on laisse évaporer la colature, et on ne trouve au fond du vase qu'un extrait rouge-brun, qui est le Cachou purifié, auquel on ajoute les aromates les plus convenables au goût d'un chacun, quelquefois même du sucre pour en corriger l'amertume qui ne prévient pas d'abord en sa faveur. Les formes sous lesquelles on les réduit, sont celles ou de pilules, ou de pastilles, ou de tablettes, pour s'accommoder au goût des différentes personnes qui en font usage. L'ambre gris, dont l'odeur est si utile à ceux qui ont l'haleine puante, s'y retrouve ordinairement pour les dames auxquelles il pourrait occasionner des vapeurs. Pris différemment, son usage, sous quelque forme que ce soit, convient le matin à jeun, avant et après les repas, et dans tous les cas où l'on veut faciliter la digestion; enfin une qualité particulière par laquelle le Cachou se fait distinguer des autres drogues avec lesquelles il a quelqu'analogie, est qu'au lieu que celles-ci se déguisent aisément par le mélange des autres ingrédiens qu'on y joint, le Cachou se fait toujours reconnaître dans quelques compositions qu'on le fasse entrer.

On peut tirer une boisson très-agréable du Cachou, en faveur de ceux qui ont une répugnance pour les tisannes, et pour la commodité des personnes qui veulent faire sur-le-champ une boisson convenable dans les dévoiemens, dans les fièvres bilieuses et ardentes; la quantité d'un gros de cette substance, jeté dans une pinte d'eau, est capable de lui donner une teinture rougeâtre et une saveur douce et un peu astringente, telle qu'il convient dans ces cas.

Nous allons rapporter ici les différentes préparations pharmaceutiques que nous pouvons tirer du Cachou.

La première est le Cachou, à la réglisse, qu'on nomme aussi *trochisques de Cachou.* Prenez Cachou en poudre deux onces, extrait tiré de la première infusion de la racine de réglisse une once, sucre dix onces, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adraganthe préparée à l'eau; formez une pâte solide; faites chauffer légérement un mortier de marbre, et ramollissez l'extrait de réglisse par le moyen d'un pilon de bois; délayez-la avec un peu de mucilage; ajoutez le sucre et le Cachou, l'un et l'autre en poudre fine; formez une pâte ferme avec une suffisante quantité de mucilage, et pilez-la jusqu'à ce que le mélange soit exact; divisez pour lors cette masse en petites trochisques, comme des grains d'avoine; faites-les sécher, et conservez-les dans une bouteille bien bouchée.

La deuxième est le *Cachou à la violette.* Prenez Cachou en poudre trois onces, extrait de réglisse et d'iris de Florence, de chacun un gros et demi, sucre douze onces; formez de tout une masse avec une suffisante quantité de gomme adraganthe préparée à l'eau, et divisez-la par petits trochisques; l'iris de Florence donne à ces trochisques l'odeur de violettes.

La troisième est *le Cachou sans odeur.* Prenez Cachou en poudre trois onces, sucre douze onces,

avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adraganthe préparée à l'eau; formez des trochisques.

La quatrième est le *Cachou à l'ambre gris*. Prenez Cachou en poudre trois onces et demie, sucre douze onces, ambre gris huit grains; formez de tout des trochisques avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adraganthe.

La cinquième est *le Cachou à fleurs d'orange*. Prenez Cachou en poudre trois onces, sucre quatorze onces, huile essentielle de fleurs d'orange cinq gouttes, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adraganthe préparée à l'eau de fleurs d'orange; formez des trochisques.

La sixième est *le Cachou à la canelle*. Prenez Cachou en poudre trois onces, sucre quatorze onces, canelle un demi-gros, huile essentielle de canelle cinq gouttes; formez des trochisques, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adraganthe préparée avec l'eau de canelle.

Toutes ces différentes préparations sont stomachiques, astringentes, corrigent la mauvaise haleine : on en laisse fondre quelques grains dans la bouche; elles sont néanmoins plus d'usage pour l'agrément que pour la médecine.

La septième préparation sont les pastilles de Cachou à la canelle. Prenez yeux d'écrevisse préparés deux onces, corail rouge préparé cinq gros, Cachou une once, canelle deux gros, sucre une livre; formez du tout des pastilles, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adraganthe préparée avec de l'eau de canelle simple. Ces sortes de pastilles sont stomachiques, absorbantes, cordiales; elles donnent une bonne haleine, on les laisse fondre dans la bouche.

La huitième et dernière préparation est *l'extrait de Cachou*. Prenez la quantité que vous voulez de Cachou concassé, faites-le bouillir dans une suffisante quantité d'eau; lorsqu'il est entièrement dissout, pressez la liqueur au travers d'un linge blanc,

blanc ; faites-la évaporer au bain-marie, jusqu'à consistance très-solide pour pouvoir la réduire en poudre.

L'extrait de Cachou a les même vertus que le Cachou même : on l'emploie fréquemment comme un léger astringent dans les flux de ventre, l'incontinence d'urine, les hémorrhagies, la faiblesse des viscères, le relâchement des solides, les toux qui viennent des fluxions d'humeurs âcres sur la trachée-artère, les ulcères des premières voies, les pertes de sang et les fleurs-blanches, les gonorrhées bénignes, etc., et on le mêle avec les médicamens qui pourraient déranger les digestions en relâchant trop l'estomac.

Baumé remarque, à l'occasion de l'extrait de Cachou, que les matières étrangères qui restent sur le blanchet, après que la décoction de Cachou est passée, se trouvant en petite quantité, sont de la fécule et de la terre ; la liqueur filtrée est claire et limpide, et d'une couleur rouge, tirant sur le brun tant qu'elle est chaude ; mais lorsqu'elle tient beaucoup de Cachou en dissolution, et qu'elle vient à se refroidir, elle se trouble et se réduit toute en un *magma* de couleur de rouille de fer, à-peu-près semblable à ceux des mares d'eaux minérales ferrugineuses ; ce *magma* se dissout complètement en réchauffant la liqueur. Baumé attribue ce phénomène à la substance résineuse qui est prodigieusement divisée, et qui se sépare en quelque manière dans la partie gommeuse par le refroidissement de la liqueur, mais que la chaleur combine parfaitement avec la substance gommeuse, pendant l'évaporation : cet extrait est un peu plus noir que le Cachou, sa saveur est un peu plus amère ; il n'attire point l'humidité de l'air comme la plupart des autres extraits, parcequ'il est peu salin.

Pour avoir le Cachou beau, il faut le choisir en morceaux bruns, couleur de marron un peu foncée, d'une amertume légère, mêlée d'un peu d'as-

triction, se fondant entièrement dans la bouche, et laissant un instant après une saveur agréable tirant sur le sucre : celui qui est plus coloré est soupçonné d'avoir été un peu brûlé pendant sa fabrication.

MÉMOIRE
SUR LE GINSENG,
PLANTE FAMEUSE CHEZ LES CHINOIS,
Par un Missionnaire.

Les plus habiles médecins de la Chine ont fait des volumes entiers sur les propriétés de cette plante; ils la font entrer dans presque tous les remèdes qu'ils donnent aux grands seigneurs, car elle est d'un trop grand prix pour le commun du peuple. Ils prétendent que c'est un remède souverain pour les épuisemens causés par des travaux excessifs de corps ou d'esprit, qu'elle dissout les phlegmes, qu'elle guérit la faiblesse des poumons et la pleurésie, qu'elle arrête les vomissemens, qu'elle fortifie l'orifice de l'estomac et excite l'appétit, qu'elle dissipe les vapeurs, qu'elle remédie à la respiration faible et précipitée en fortifiant la poitrine, qu'elle anime les esprits vitaux et produit de la lymphe dans le sang; enfin qu'elle est bonne pour les vertiges et les éblouissemens, et qu'elle prolonge la vie aux vieillards.

On ne peut guère s'imaginer que les Chinois et les Tartares fassent un si grand cas de cette racine, si elle ne produisait pas constamment de bons effets. Ceux même qui se portent bien en usent souvent pour se rendre plus robustes. Quant à moi, je suis persuadé qu'entre les mains des

Européens, qui entendent la pharmacie, ce serait un excellent remède, s'ils en avoient assez pour en faire les expériences nécessaires, pour en examiner la nature par la voie de la chimie, et pour l'appliquer dans la quantité convenable, suivant la nature du mal auquel elle peut être salutaire.

Ce qui est certain, c'est qu'elle subtilise le sang, qu'elle le met en mouvement, qu'elle l'échauffe, qu'elle aide la digestion et qu'elle fortifie d'une manière sensible.

Après avoir dessiné celle que je vous décrirai dans la suite de ce Mémoire, je me tâtai le pouls, pour savoir en quelle situation il était; je pris ensuite la moitié de cette racine, toute crue, sans aucune préparation, et une heure après je me trouvai le pouls beaucoup plus plein et plus vif, j'eus de l'appétit, je me sentis beaucoup plus de vigueur et une force pour le travail, que je n'avais pas auparavant.

Cependant je ne fis pas grand fonds sur cette épreuve, persuadé que ce changement pouvait provenir du repos que nous prîmes ce jour-là; mais quatre jours après, me trouvant si fatigué et si épuisé de travail, qu'à peine pouvais-je me tenir à cheval; un mandarin de notre troupe, qui s'en apperçut, me donna une de ces racines; j'en pris sur-le-champ la moitié, et une heure après je ne ressentis plus de faiblesse. J'en ai usé ainsi plusieurs fois depuis ce temps, et toujours avec le même succès : j'ai remarqué encore que les feuilles toutes fraîches, et surtout les fibres que je mâchais, produisaient à-peu-près le même effet.

Nous nous sommes souvent servis des feuilles de Ginseng à la place de thé, ainsi que font les Tartares; et je m'en trouvais si bien, que je préférerais sans difficulté cette feuille à celle du meilleur thé. La couleur en est aussi agréable, et quand on en a pris deux ou trois fois, on lui trouve une odeur et un goût qui font plaisir.

Pour ce qui est de la racine, il faut la faire

bouillir un peu plus que le thé, afin de donner le temps aux esprits de sortir; c'est la pratique des Chinois, quand ils en donnent aux malades, et alors ils ne passent pas la cinquième partie d'une once de racines sèches. A l'égard de ceux qui sont en santé, et qui n'en usent que par précaution, ou pour quelque légère incommodité, je ne voudrais pas que d'une once ils en fissent moins de dix prises, je ne leur conseillerais pas d'en prendre tous les jours. Voici de quelle manière on la prépare : on coupe la racine par petites tranches, on la met dans un pot de terre bien vernissé, on y verse un demi-septier d'eau; on aura soin que le pot soit bien fermé; on fait cuire le tout à petit feu, et quand de l'eau qu'on y a mis il ne reste que la valeur d'un gobelet, il faut y jeter un peu de sucre et la boire sur-le-champ; on remet ensuite autant d'eau sur le marc, on le fait cuire de la même manière, pour achever de tirer tout le suc et ce qui reste de parties spiritueuses de la racine; ces deux doses se prennent l'une le matin et l'autre le soir.

A l'égard des lieux où croît cette racine, on peut dire en général que c'est entre le 39ᵉ et le 47ᵉ degrés de latitude boréale, et entre le 10ᵉ et le 20ᵉ degrés de longitude orientale, en comptant depuis le méridien de Pékin. Là se découvre une longue suite de montagnes, que d'épaisses forêts, dont elles sont couvertes et environnées, rendent comme impénétrables; c'est sur le penchant de ces montagnes et dans les forêts épaisses, sur le bord des ravines ou autour des rochers, aux pieds des arbres au milieu de toutes sortes de plantes, que se trouve la plante de Ginseng. On ne la trouve point dans les plaines, dans les vallées, dans les marécages, dans le fond des ravines, ni dans les lieux trop découverts. Si le feu prend à la forêt et la consume, cette plante n'y reparaît que trois ou quatre ans après, ce qui prouve qu'elle est ennemie de la chaleur, aussi se cache-t-elle du soleil

le plus qu'elle peut. Tout cela me fait croire que s'il s'en trouve en quelques pays du monde, ce doit être principalement au Canada, dont les forêts et les montagnes, au rapport de ceux qui y ont demeuré, ressemblent assez à celles-ci.

Les endroits où croît le Ginseng sont tout-à-fait séparés de la province de *Quan-tang*, appelée *Leantang* dans les anciennes cartes, par une barrière de pieux de bois qui renferme toute cette province, et aux environs de laquelle les gardes rôdent continuellement, pour empêcher les Chinois d'en sortir et d'aller chercher cette racine; cependant quelque vigilance qu'on y apporte, l'avidité du gain inspire aux Chinois le secret de se glisser dans ces déserts, quelquefois jusqu'au nombre de deux ou trois mille, au risque de perdre la liberté et le fruit de leurs peines, s'ils sont surpris en sortant de la province, ou en y entrant. L'empereur, souhaitant que les Tartares profitassent de ce gain, préférablement aux Chinois, avait donné ordre, en 1709, à dix mille Tartares d'aller ramasser eux-mêmes tout ce qu'ils trouveraient de Ginseng, à condition que chacun d'eux en donneraient à sa majesté deux onces du meilleur, et que le reste serait payé au prix de l'argent fin. Par ce moyen, on comptait que l'empereur en aurait cette année 20000 livres chinoises, qui ne lui coûteraient guères que la quatrième partie de ce qu'elles valent.

Voici l'ordre que garde cette armée d'herboristes, après s'être partagé le terrain selon leurs étendards, chaque troupe, au nombre de cent, s'étend sur une même ligne jusqu'à un terme marqué, en gardant de dix en dix une certaine distance; ils cherchent ensuite avec soin la plante dont il s'agit, en avançant insensiblement sur une même route. De cette manière, ils parcourent durant un certain nombre de jours, l'espace qu'on leur a marqué. Dès que le terme est expiré, les mandarins placés avec leurs tentes dans des lieux propres à

faire paître les chevaux, envoient visiter chaque troupe pour lui intimer leurs ordres, et pour s'informer si le nombre est complet : au cas que quelqu'un manque, comme il arrive très-souvent, ou pour s'être égaré, ou pour avoir été dévoré par les bêtes, on le cherche un jour ou deux ; après quoi on recommence de même qu'auparavant. Ces pauvres gens ont beaucoup à souffrir dans cette expédition ; ils ne portent ni tentes, ni lits, chacun d'eux étant assez chargé de sa provision de millet rôti au four, dont il se doit nourrir pendant tout le temps du voyage ; ainsi ils sont contens de prendre leur sommeil sous quelqu'arbre, se couvrent de ses branches, ou de quelques écorces qu'ils trouvent. Les mandarins leur envoient de temps en temps quelques pièces de bœuf ou de gibier, qu'ils dévorent après les avoir montrées un moment au feu : c'est ainsi que ces dix mille hommes ont passé six mois de l'année ; ils ne laissent pas, malgré ces fatigues, d'être robustes et de paraître bons soldats.

La description du Ginseng, rapportée dans ce Mémoire, étant plutôt une explication de la planche gravée qui s'y trouve jointe, qu'une vraie description botanique, j'ai substitué, Monsieur, à cette explication la description suivante. Le Ginseng est connu à la Chine sous le nom de *Petsi*, et chez les Iroquois, sous celui de *Garentoguen*, que les médecins chinois décorent des noms de *simple spiritueux*, *d'esprit pur de la terre*, et de *recette d'immortalité*. Sa racine est de la longueur de deux pouces, et à peu près de la grosseur du petit doigt, un peu raboteuse, brillante et comme transparente, le plus souvent partagée en deux branches, quelquefois en un plus grand nombre, fibreuse vers la base, roussâtre en dehors et jaunâtre en dedans, d'un goût légèrement âcre, un peu amer et aromatique, d'une odeur d'aromates qui n'est pas désagréable ; le collet de la racine est un tissu tortueux de nœuds, où sont imprimés obliquement

et alternativement, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, les vestiges des différentes tiges qu'elle a poussé chaque année. La tige du Ginseng est haute d'un pied, elle est unie et d'un rouge noirâtre ; au sommet de la tige naissent trois ou quatre queues croisées en gouttière, et disposées en rayons chargés chacun de cinq feuilles inégales et dentées ; la côte qui partage chaque feuille, jette des nervures qui s'entrelacent. Du lieu où les feuilles prennent naissance, s'élève un pédicule simple, nu, d'environ cinq ou six pouces de long, terminé par un bouquet de petites fleurs dont le calice est très-petit ; les pétales et les étamines sont au nombre de cinq ; le style de la fleur est surmonté d'un stigmate, et posé sur un embryon arrondi, qui en mûrissant devient une baie sphérique, cannelée, couronnée et partagée en trois ou quatre loges qui contiennent chacune une semence aplatie et en forme de rein.

L'auteur du Mémoire que nous transcrivons, dit que le dessous des queues qui sortent de la tige, et qui sont de vrais pétioles de feuilles aîlées, est d'un verd tempéré de blanc, et que le dessus est assez semblable à la tige, c'est-à-dire d'un rouge foncé, tirant sur la couleur de mûre ; les deux couleurs s'unissent ensuite par les côtés avant leur dégradation naturelle.

Il ajoute n'avoir jamais vu de feuilles de la grandeur de celles du Ginseng, aussi minces et aussi fines. Les fibres en sont, dit-il, très-bien distinguées ; elles ont par-dessus quelques poils un peu blancs ; la pellicule qui est entre les fibres s'élève un peu vers le milieu au-dessus du plan des mêmes fibres. La couleur de la feuille est d'un verd obscur par-dessus, et par-dessous d'un verd blanchâtre et un peu luisant ; la couleur du fruit est d'un beau rouge. Comme on a beau semer la graine de Ginseng, continue notre auteur, sans que jamais on l'ait vu pousser, il est probable que c'est ce qui a donné lieu à cette fable qui a cours parmi

les Tartares. Ils disent qu'un oiseau la mange dès qu'elle est en terre ; que ne la pouvant digérer, il la purifie dans son estomac, et qu'elle pousse ensuite dans l'endroit où l'oiseau la laisse avec sa fiente. J'aime mieux croire que ce noyau demeure fort long-temps en terre avant de pousser aucune racine, et ce sentiment me paraît fondé sur ce qu'on trouve de ces racines qui ne sont pas plus longues et qui sont moins grosses que le petit doigt, quoiqu'elles aient poussé successivement plus de dix tiges en autant de différentes années. La hauteur des plantes de Ginseng est proportionée à leur grosseur et au nombre de leurs branches, ou pour mieux dire, de leurs grandes feuilles aîlées, composées toujours d'un pétiole commun et de cinq folioles qui se terminent par un impaire, les deux premières étant plus petites. Il y a des pieds de Ginseng qui ont cinq et même sept de ces grandes feuilles, ce sont les plus beaux; ceux qui n'ont point de fruits sont d'ordinaire petits et plus bas ; la racine la plus grosse, la plus uniforme et qui a moins de petits liens est toujours la meilleure. Je ne sais pourquoi les Chinois ont appelé cette plante *Ginseng*, qui veut dire *représentation de l'homme*. Je n'en ai point vu qui en approchât tant soit peu, et ceux qui la cherchent par profession m'ont assuré, qu'on n'en trouve pas plus qui eussent de la ressemblance avec l'homme, qu'on n'en trouve parmi les autres racines qui ont quelquefois par hasard des figures assez bizarres. Les Tartares l'appellent avec plus de raison *orhota*, c'est-à-dire, la première des plantes. Au reste, il n'est pas vrai que cette plante croisse à la Chine, comme le dit le P. Martini, sur le témoignagne de quelques livres chinois qui l'ont fait croître dans la province de Pékin, sur les montagnes d'*Yong-Pinfon*. On a pu aisément s'y tromper, parceque c'est là qu'elle arrive quand on l'apporte de Tartarie à la Chine. Ceux qui vont chercher cette plante, ne conservent que la racine, et ils enterrent dans un même endroit tout ce qu'ils

en peuvent ramasser durant dix à quinze jours: ils ont soin de bien laver la racine ou de la nétoyer, en ôtant avec une brosse tout ce qu'elle a de matière étrangère; ils les trempent ensuite un instant dans l'eau presque bouillante, et les font sécher à la fumée d'une espèce de millet jaune, qui lui communique un peu de sa couleur. Le millet renfermé dans un vase avec un peu d'eau, se cuit à un petit feu; les racines couchées sur de petites traverses de bois au-dessus du vase, se sèchent peu à peu sous un linge, ou sous un autre vase qui les couvre. On peut aussi les sécher au soleil, ou même au four; mais quoiqu'elles conservent toute leur vertu, elles n'ont pas alors cette couleur que les Chinois aiment. Quand ces racines sont sèches, il faut les tenir renfermées dans un lieu qui soit pareillement bien sec; autrement elles seraient en danger de se pourrir, ou d'être rongées des vers.

Le P. Jartoux est le missionnaire qui nous a fourni ce Mémoire. Je vous observerai ici, Monsieur, pour ce qui concerne les vertus de cette plante, qu'il paraît que les Asiatiques les ont un peu trop outrées; outre celles qui se trouvent détaillées dans ce Mémoire, ils disent encore que la racine de Ginseng ranime les vieillards et même les agonisans, retarde la mort, affermit la moëlle des os et tous les membres, répare dans un instant la perte que procurent les plaisirs de l'amour, et les inspire aussitôt; ils la regardent enfin comme une panacée souveraine: les Chinois y ont recours dans toutes leurs maladies, comme à la dernière ressource. Je ne sais pas comment on n'a pas encore attribué à cette prétendue racine merveilleuse, la propriété de guérir les maladies vénériennes. Les médecins hollandais la recommandent dans les convulsions, la syncope, les vertiges, et pour fortifier la mémoire, mais ils en défendent l'usage immodéré, parceque cette plante occasionne une grande effervescence dans le sang: l'usage en doit être interdit aux jeunes gens et à ceux qui sont doués d'une constitution

chaude. La cherté et la rareté de cette racine fait qu'on en use peu en Europe : son prix est tel chez les Chinois, qu'ils en vendent une livre de petit poids, 3 livres pesant d'argent ; les Hollandais la vendent même au poids de l'or. On prétend qu'ils ont planté de cette plante au Cap de Bonne-Espérance ; quelques tentatives que nous eussions faites jusqu'à présent pour la faire venir de graines, nous n'avons pas encore pu y réussir.

Le Ginseng produit un grand revenu à l'empereur de la Chine, c'est peut-être là sa vertu vraiment constatée ; on conserve pour ce prince, comme le meilleur, celui qui a été ramassé sur les montagnes de Tsu-toangseng. Tout le Ginseng qu'on ramasse en Tartarie, dont le montant nous est inconnu, se porte donc à la demeure de l'empereur de la Chine ; on en prélève pour les droits de ce prince deux onces par chaque Tartare qui en a fait la récolte. L'empereur achète ensuite le surplus à une certaine valeur ; après quoi il fait revendre tout ce qu'il ne veut pas, à un prix beaucoup plus haut dans son empire, où on ne la débite qu'en son nom, et ce débit est toujours assuré. Les nations Européennes qni trafiquent à la Chine, spécialement la Compagnie Hollandaise des Indes orientales, s'en pourvoient. Cette dernière est même presque la seule qui en fasse l'acquisition, et qui en vende en Europe.

Sur les vertus de l'huile de Cajeput, dans la cardialgie.

Il n'y a que très-peu de temps que cette huile est bien connue, et qu'on sait même d'où elle est extraite. On a prétendu d'abord que cette huile provenait d'une semence; mais après que le docteur Goez eut fait insérer dans le Journal de Nuremberg, que suivant la relation d'un de ses amis qui avait été long-temps aux Indes, cette huile était tirée d'un certain bois blanc, comme l'indique l'étymologie du nom qu'elle porte, on abandonna la première opinion pour adopter celle-ci. Cependant le docteur Martini dit qu'on est redevable de cette découverte à M. Angel Hertwich Wittuchan, chapelain du duc de Wolfenbutel, mais qu'on s'était trompé sur la partie du végétal d'où cette huile était tirée. *Kaja*, dit-il, signifie *bois*, et *put*, ou plutôt *pot*, veut dire *blanc*. Il ajoute que cette huile n'est point tirée d'un bois, mais de la semence de la moyenne *cardamome*. Cette cardamome est une semence angulaire, rougeâtre, âcre; elle est contenue dans une gousse triangulaire, pas plus longue que le petit doigt d'un enfant. Elle vient d'une plante que quelques-uns disent rampante, et dont les feuilles sont partagées en trois, comme celles du trèfle qui finissent en pointe et sont fort bien dentelées. Trois livres de cette substance donnent, par la distillation, à-peu-près une once d'huile qui surnage et s'étend sur l'eau; un gros d'alcohol peut dissoudre environ quatre scrupules de cette huile. Meibom s'est servi avec succès, en divers cas, de ce nouveau remède; il en fit prendre à un malade privé entièrement de mémoire et qui avait un bras paralytique. Il fit usage du même remède pour calmer les vapeurs hystériques invétérées, et pour appaiser des mou-

vemens convulsifs dans tous les membres; il l'employa plus de dix fois aussi avec le plus grand succès dans une maladie nommée *cholera sancti viti*. Martini a prouvé que cette huile est très-salutaire dans le *coma* et dans la cardialgie. Il recommande ce médicament comme le plus efficace pour fortifier les nerfs et pour calmer leurs mouvemens spasmodiques; il s'appuie encore sur les suffrages des plus habiles médecins. Vogel en a surtout fait usage avec succès.

FIN.

m-
uo
iti.
ire
de
ier
ts-
les
ge.

